





MC286TATC**

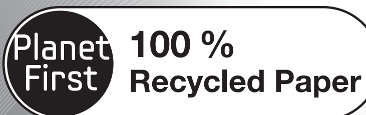
Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG







spis treści

Zasady bezpieczeństwa........ 2
Skrócona instrukcja obsługi........ 11
Funkcje kuchenki........ 12
Kuchenka........ 12
Panel sterowania........ 12
Akcesoria........ 13
Korzystanie z kuchenki........ 13
Jak działa kuchenka mikrofalowa........ 13
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki........ 14
Ustawianie godziny........ 14
Gotowanie/Podgrzewanie........ 15
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw........ 15
Dostosowywanie czasu pracy........ 15
Zatrzymywanie pracy kuchenki........ 16
Ustawianie trybu oszczędzania energii........ 16
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania........ 16
Korzystanie z funkcji Zdrowe gotowanie........ 18
Korzystanie z funkcji rośnięcia ciasta/jogurtu........ 20
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania........ 21
Gotowanie konwekcyjne........ 22
Grillowanie........ 23
Wybór akcesoriów........ 23
Tryb łączony mikrofal i grilla........ 23
Tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego........ 24
Korzystanie z funkcji usuwania zapachów........ 25
Korzystanie z blokady rodzicielskiej........ 25
Wyłączanie sygnału dźwiękowego........ 25
Lista naczyń i przyborów kuchennych........ 26
Zasady przygotowywania potraw........ 27
Rozwiązywanie problemów i kody błędów........ 36
Rozwiązywanie problemów........ 36
Kod błędu........ 36
Parametry techniczne........ 37

zasady bezpieczeństwa

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej. Dotyczą one:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw,
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

LEGENDA SYMBOLI I IKON

⚠ OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
⚠ PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

Ostrzeżenie – zagrożenie pożarem	Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia
Ostrzeżenie – prąd	Ostrzeżenie – materiał wybuchowy
NIE próbować.	NIE dotykać.
NIE rozmontowywać.	Postępować zgodnie z instrukcjami.
Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.	Sprawdzić, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
Skontaktować się z centrum serwisowym.	Uwaga
Ważne	





WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Niniejszych instrukcji należy przestrzegać przez cały czas korzystania z kuchenki.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

OSTRZEŻENIE: Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.





★	Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.
	W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
★	**OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
⃠	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
★	Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

☛	Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
⃠	Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.
★	Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
★	Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
	Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
⃠	Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.





★	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania.
★	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
★	Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk lub wydziela swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.
★	Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
⃠	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej w szafkach.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie

☛	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

★	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
⃠	Nie należy używać myjki parowej.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
✋	W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
✋	W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.



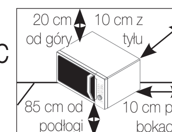


☛	Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
★	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
⃠	Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
⃠	Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja Grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.



1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).
4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.





- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących ani wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne,
- drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek,
- taca obrotowa i pierścienie obrotowe. (Tylko model z tacą obrotową).

- Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było poprawnie zamykać drzwiczki.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia

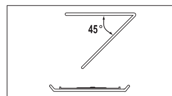




prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnętrze kuchenki należy po każdym użyciu **wyczyścić** za pomocą roztworu łagodnego detergentu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).



PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie uległy uszkodzeniu; w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

NIGDY nie należy zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- odłącz kuchenkę od sieci,
- skontaktuj się z najbliższym serwisem.

Jeśli nie zamierzasz korzystać z kuchenki przez pewien czas, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung, aby zlecić wymianę żarówki.

⚠ OSTRZEŻENIE					
	Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✔	✔	✔	✔
	Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.	✔	✔	✔	✔
	Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✔	✔	✔	✔
	Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✔	✔	✔	✔





	Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓
	Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy nadmiernie zginać i skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓
	W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
	Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.	✓	✓		
	Do czyszczenia nie należy używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
	Należy sprawdzić, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
	Należy zdecydowanie wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno używać rozgałęziacza, przedłużacza ani transformatora prądu.	✓	✓	✓	
	Nie należy wieszać przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładać go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	

	Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Nie wolno rozpylać ani wylewać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
	Na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach nie wolno stawiać żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
	Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
	Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
	Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✓	✓	✓	✓
	OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY. • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami ani płynami.	✓	✓	✓	✓
	Zaraz po gotowaniu nie należy wkładać do wody tacy ani drucianej podstawki, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie.				✓





	Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na głębokim tłuszczu ze względu na brak kontroli nad temperaturą tłuszczu. Zbytni wzrost temperatury może spowodować nagłe wykipienie gorącego tłuszczu.	✔			✔

	PRZESTROGA				
	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✔		✔	✔
	Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✔		✔	✔
	Mniejsze ilości jedzenia należy podgrzewać krócej. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✔		✔	✔
	Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✔	✔		
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✔	✔
	Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✔		✔	
	Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✔	
	W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✔	
	Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✔	
	Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Ze względów bezpieczeństwa kuchenka wyłączy się automatycznie po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal w razie przypadkowego uruchomienia kuchenki.	✔			✔
	Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).	✔		✔	
	Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✔	✔	✔	

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO. (FUNKCJA TYLKO KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte),
(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane),
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.







Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

(a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.

(b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

skrócona instrukcja obsługi

Chcę przygotować posiłek.

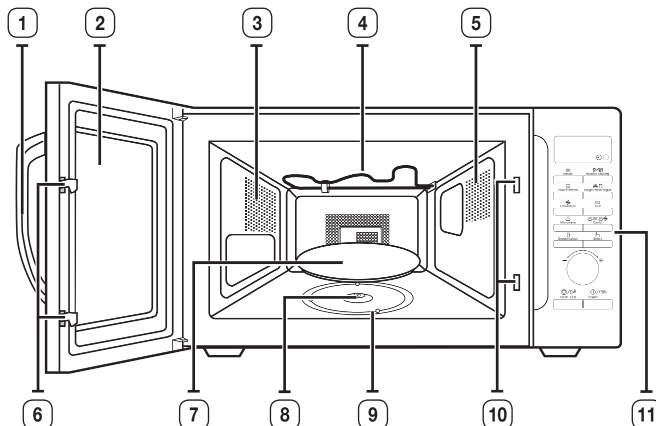
◇/+30s START	**1.** Umieść potrawę w kuchence. Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

◇/+30s START	Naciśnij przycisk **START/+30s** raz lub więcej razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.
– +	Za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego** możesz dowolnie ustawiać czas gotowania.

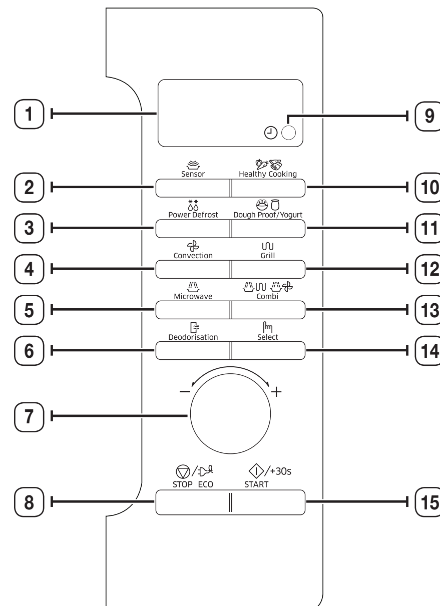
funkcje kuchenki

KUCHENKA



1. UCHWYT DRZWICZEK
2. DRZWICZKI
3. OTWORY WENTYLACYJNE
4. ELEMENT GRZEJNY
5. OŚWIETLENIE
6. ZATRZASKI DRZWICZEK
7. TACA OBROTOWA
8. ŁĄCZNIK
9. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
10. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
11. PANEL STEROWANIA

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK AUTOMATYCZNE GOTOWANIE
3. PRZYCISK SZYBKIE ROZMRAŻANIE
4. PRZYCISK GOTOWANIE KONWEKCYJNE
5. PRZYCISK MIKROFALE
6. PRZYCISK USUWANIE ZAPACHÓW
7. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE
8. PRZYCISK STOP/EKOLOGICZNY
9. PRZYCISK USTAWIANIE ZEGARA
10. PRZYCISK ZDROWE GOTOWANIE
11. PRZYCISK ROŚNIĘCIE CIASTA/JOGURT
12. PRZYCISK GRILL
13. PRZYCISK TRYB ŁĄCZONY
14. PRZYCISK WYBÓR
15. PRZYCISK START/+30s





AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

	1. Pierścień obrotowy – umieszczany na środku kuchenki. **Przeznaczenie:** Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.
	2. Taca obrotowa umieszczana na pierścieniu obrotowym (środkowa część jest umieszczana na łączniku). **Przeznaczenie:** Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.
	3. Wysoka i niska podstawa, umieszczane na tacy obrotowej. **Przeznaczenie:** Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Małą potrawę można umieścić na tacy obrotowej, a drugą – na podstawie. **Druciane podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie łączonym.**

JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania.
- gotowania,

Zasada gotowania.

	1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
	2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
	3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia: • ilości i gęstości, • zawartości wody, • temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.





SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronie 36.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% = 900 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek.
Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

/+30s START	Naciśnij przycisk **START/+30s** i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **START/+30s** odpowiednią liczbę razy. **Efekt:** Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

USTAWIANIE GODZINY

Po włączeniu zasilania na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godzinnym.
Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

	1. Naciśnij przycisk **zegara**.
– +	**2.** Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić format wyświetlanego czasu. (12-godzinny lub 24-godzinny).
Select	**3.** Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby zakończyć konfigurację.
– +	**4.** Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.
Select	**5.** Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
– +	**6.** Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.
Select	**7.** Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby uruchomić zegar. **Efekt:** Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

☛ Należy ZAWSZE sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

Microwave	**1.** Naciśnij przycisk **Microwave (mikrofal)**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb mikrofal)
Select	**2.** Obracaj **pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić poziom mocy. • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
	3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. **Efekt:** Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
/+30s START	**4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu: • Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu 4 razy zamiga symbol „End" (Koniec). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

POZIOMY MOCY I CZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy niższy poziom mocy	zmniejszony zwiększony

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz
- Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.

/+30s START	Aby wydłużyć czas gotowania podczas gotowania, naciśnij przycisk **START/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund. • Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.
	Aby dostosować czas gotowania, obróć **pokrętło wielofunkcyjne**. • Obróć pokrętło w prawo, aby wydłużyć czas gotowania lub w lewo, aby skrócić czas gotowania.





ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	Wykonaj następujące czynności...
Na chwilę	Na chwilę: Otwórz drzwiczki lub naciśnij raz przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. __Efekt:__ Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.
Całkowicie	Całkowicie: Naciśnij raz przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. __Efekt:__ Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik dysponuje trybem oszczędzania energii.

STOP ECO	• Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. __Efekt:__ Wyświetlacz zostanie wyłączony. • Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

Automatyczna funkcja oszczędzania energii
Jeżeli podczas wybierania ustawień urządzenia lub pracy w tymczasowym trybie zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetlony zostanie zegar.
Jeśli drzwiczki są otwarte, lampa kuchenki jest wyłączana po 5 minutach.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Funkcja **automatycznego gotowania** umożliwia korzystanie z 8 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Kategorię automatycznego gotowania można ustawić, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Należy używać tylko naczyń, które są przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Sensor	**1.** Naciśnij przycisk **Sensor (automatyczne gotowanie)**.
– +	**2.** Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
/+30s START	**3.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. __Efekt:__ Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania: 1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe. 2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania. 3) na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Gdy temperatura wewnętrzna przekroczy 60 °C, na 3 minuty włączy się wentylator chłodzący. Do chwili schłodzenia kuchenki do odpowiedniej temperatury dla bezpiecznego użycia trybu automatycznego gotowania nie można użyć przycisku **Sensor (automatyczne gotowanie)**.

Poniższa tabela przedstawia 8 programów **automatycznego gotowania**. Zawiera ona zalecane zakresy wag potraw, czynności po gotowaniu oraz odpowiednie instrukcje.
Na początku programu na wyświetlaczu zostanie wyświetlony czas automatycznego gotowania. Po tym czasie czas gotowania i poziom mocy zostaną obliczone automatycznie. Następnie wyświetli się pozostały czas gotowania. Proces gotowania jest kontrolowany przez system czujników dla wygody użytkownika.

Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!





Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Napoje	150-250 g	Wlej napój (o temperaturze pokojowej) do ceramicznej filiżanki lub kubka. Podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw w pozycji stojącej wewnątrz kuchenki. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów). Odstaw na 1-2 minut.
2 Różyczki brokułów	200-500 g	Opłucz i oczyść świeże warzywa, na przykład brokuły, i przygotuj różyczki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml (2–3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 minut.
3 Plastry marchwi	200-500 g	Opłucz i oczyść świeże warzywa, na przykład marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml (2–3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plastrów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1-2 minut.
4 Różyczki kalafiora	200-500 g	Opłucz i oczyść świeże warzywa, na przykład różyczki kalafiora, i przygotuj je. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml (2–3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1-2 minut.

Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
5 Ziemniaki w mundurkach	200-800 g	Opłucz i oczyść ziemniaki, każdy o wadze 200 g. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuwaj skórkę nożem. Ułóż w okręgu na tacy obrotowej. Odstaw na 2-3 minut.
6 Gotowanie makaronu	100-300 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę (4 razy), szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 minut.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Umieść mini ravioli na głębokim talerzu ceramicznym. Umieść talerz na środku tacy obrotowej. Przykryj plastikową pokrywką. Odstaw na 2-3 minut.
8 Kawałki kurczaka	200-500 g	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść skórą do dołu na niskiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Odstaw na 2-3 minut.

Instrukcje dotyczące automatycznego gotowania

Czujnik umożliwia automatyczne przygotowywanie potraw, ponieważ wykrywa gazy wydzielane przez gotowane pokarmy.

- Podczas gotowania wydzielają się gazy.
  Automatyczny czujnik umożliwia określenie właściwego czasu i poziomu mocy na podstawie wykrywanych gazów. W ten sposób eliminuje konieczność ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy przez użytkownika.
- Kiedy podczas automatycznego gotowania pojemnik zostanie przykryty pokrywą lub folią, automatyczny czujnik wykrywa gazy wydzielane po nasyceniu pojemnika parą.
- Na krótko przed zakończeniem gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca procesu. Jeśli jest to konieczne w tym momencie należy zamieszać lub obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne przygotowanie.
- Przed przygotowaniem potrawy z użyciem programu automatycznego gotowania, może ona zostać przyprawiona ziołami, przyprawami lub sosami. Uwaga — sól i cukier mogą powodować plamy spalenizny na potrawie. Dlatego te składniki należy dodawać po zakończeniu gotowania.





Przybory i pokrywa do gotowania automatycznego

- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze używać pojemników, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych i ich pokryw lub folii plastikowej. W przypadku folii plastikowej należy odchylić jeden narożnik, aby umożliwić wydostawanie się pary w odpowiednim tempie.
- Należy zawsze używać pokrywy przeznaczonej do danego naczynia. Jeśli naczynie nie ma własnej pokrywy, należy użyć folii plastikowej.
- Pojemniki należy wypełniać co najmniej do połowy.
- Potrawy należy mieszać lub obracać pod koniec cyklu automatycznego gotowania, gdy na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie do ustawionego czasu.

Ważne

- Po zainstalowaniu kuchenki i podłączeniu jej do sieci elektrycznej nie należy wyciągać przewodu zasilającego z gniazdka. Aby zapewnić odpowiednią jakość gotowanych potraw, należy odczekać pewien czas wymagany do ustabilizowania czujnika gazu.
- Nie należy używać automatycznego czujnika do gotowania ciągłego, tj. gdy proces gotowania jest rozpoczynany natychmiast po zakończeniu poprzedniego procesu.
- Kuchenkę należy zainstalować w dobrze wietrzonym miejscu, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie i przepływ powietrza oraz precyzyjną pracę czujnika.
- Aby zapewnić najlepsze wyniki gotowania, nie należy używać automatycznego czujnika, gdy temperatura otoczenia jest zbyt niska lub zbyt wysoka.
- Nie należy używać lotnych detergentów do czyszczenia kuchenki mikrofalowej. Gaz powstały po użyciu takiego detergentu może mieć niekorzystny wpływ na czujnik.
- Nie należy umieszczać kuchenki w pobliżu urządzeń emitujących gaz lub wysoki poziom wilgoci, ponieważ takie warunki uniemożliwiają prawidłową pracę automatycznego czujnika.
- Wnękę kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości. Rozlane płyny należy zetrzeć wilgotną ściereczką. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZDROWE GOTOWANIE

Funkcja **zdrowe gotowanie** umożliwia korzystanie z 15 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy.
Wielkość porcji można ustawić za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

☛ Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

Healthy Cooking	**1.** Naciśnij przycisk **Healthy Cooking (zdrowe gotowanie)**.
– + Select	**2.** Wybierz kategorię gotowanego jedzenia za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego** i naciśnij przycisk **Select (Wybór)**. 1) Zboża/makaron 2) Warzywa 3) Drób/ryby
– + Select	**3.** Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Aby uzyskać informacje dotyczące różnych zaprogramowanych ustawień, zapoznaj się z tabelą na następnej stronie. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby wybrać rodzaj gotowanego jedzenia.
– +	**4.** Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
/+30s START	**5.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.







Poniższa tabela przedstawia ilości i odpowiednie instrukcje 15 programów funkcji **Healthy Cooking (zdrowe gotowanie)**. Są to między innymi Zboża/makaron (1), Warzywa (2) i Drób/ryby (3).

☛ Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

1. Zboża/makaron

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 **Ryż brązowy**	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 minut.
1-2 **Komosa ryżowa**	150-200 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 minut.
1-3 **Macaroni**	100-150 g 200-250 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę (4 razy), szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na maks. 3 minuty.

2. Warzywa

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 **Zielona fasolka**	200-250 g 300-350 g	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 200-250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 300-450 g dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
2-2 **Szpinak**	100-150 g 200-250 g	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
2-3 **Obrane ziemniaki**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyj i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej misy z pokrywką. Dodaj 15–30 ml (1–2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minut.
2-4 **Zapiekanka ziemniaczana**	400-450 g 800-850 g	Włóż świeżą zapiekankę ziemniaczaną do naczynia żaroodpornego. Postaw na dolnej tacy. Odstaw na 2-3 minut.
2-5 **Bakłażany z grilla**	100-150 g 200-250 g	Umyj bakłażany i pokrój je w plastry. Skrop olejem i posyp przyprawami. Rozłóż równomiernie plasterki na wysokiej podstawie. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. (Jeśli nie odwrócisz plastrów, kuchenka będzie działać przez cały czas). Odstaw na 1-2 minut.
2-6 **Pomidory z grilla**	400-450 g 600-650 g	Opłucz i oczyść pomidory. Pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Odstaw na 1-2 minut.





3. Drób/ryby

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1 **Pierś z kurczaka**	300-350 g 400-450 g	Opłucz piersi z kurczaka i połóż na talerzu ceramicznym. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakłuwaj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-2 **Pierś z indyka**	300-350 g 400-450 g	Opłucz piersi z indyka i włóż je do głębokiego naczynia żaroodpornego. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakłuwaj ją. Umieść naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3-3 **Grillowane piersi z kurczaka**	300-350 g 400-450 g	Opłucz piersi z kurczaka, zamarynuj je i połóż na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-4 **Filety rybne z grilla**	200-300 g 400-500 g	Rozłóż równomiernie filety rybne na wysokiej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 1-2 minut.
3-5 **Grillowane steki z łososia**	200-250 g 300-350 g	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.
3-6 **Pieczona ryba**	200-300 g 400-500 g	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ROŚNIĘCIA CIASTA/JOGURTU

Funkcja **Rośnięcie ciasta/jogurt** umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 5 czasów gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy. Kategorię rośnięcia ciasta/jogurtu można dopasować, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** i naciskając przycisk **Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/jogurt)**.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Naciśnij przycisk **Dough Proof/Yogurt (Rośnięcie ciasta/ jogurt)**.
Select	**2.** Wybierz funkcję rośnięcia ciasta lub jogurtu, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** i naciśnij przycisk **Select (Wybór)**. 1) Rośnięcie ciasta 2) Jogurt
	3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Rodzaj gotowanego jedzenia można wybrać, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Aby uzyskać informacje dotyczące różnych zaprogramowanych ustawień, zapoznaj się z tabelą na następnej stronie.
/+30s START	**4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.

Taca obrotowa nie pracuje podczas gotowania jogurtu.

W poniższej tabeli przedstawiono informacje na temat korzystania z automatycznych programów rośnięcia ciasta drożdżowego i domowego jogurtu.

1. Rośnięcie ciasta

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1 **Ciasto na pizzę**	300-500 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-2 **Ciasto drożdżowe**	500-800 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.
1-3 **Ciasto chlebowe**	600-900 g	Umieść ciasto w misce odpowiedniej wielkości na niskiej podstawie. Przykryj folią aluminiową.

2. Jogurt

Symbol/potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1 **Małe kubki**	500 g	Przelej 150 g jogurtu naturalnego do 5 ceramicznych kubków lub małych szklanych słoików (po 30 g w każdym). Dodaj 100 ml mleka do każdego kubka. Użyj mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przykryj filiżanki folią kuchenną i umieść je w okręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu trzymaj przez 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.
2-2 **Duża miska**	500 g	Zmieszaj 150 g jogurtu naturalnego i 500 ml mleka UHT (o temperaturze pokojowej, 3,5 % tłuszczu). Przelej całość do szklanej miski. Przykryj miskę folią kuchenną i umieść ją na tacy obrotowej. Po zakończeniu trzymaj przez 6 godzin w lodówce. Za pierwszym razem zalecamy użycie fermentu jogurtowego.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja **Szybkie rozmrażanie** umożliwiają rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

Power Defrost	**1.** Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
Select	**2.** Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby wybrać rodzaj pożywienia.
	3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
/+30s START	**4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** • Rozpocznie się rozmrażanie. • Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
/+30s START	**5.** Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby kontynuować rozmrażanie. **Efekt:** Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.





W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy funkcji **Szybkie rozmrażanie**, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb, ciasto i owoce na papierze kuchennym.

Symbol/ potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1 Mięso	200–1500 g	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-90 minut.
2 Drób	200–1500 g	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-90 minut.
3 Ryby	200–1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-80 minut.
4 Chleb/ ciasto	125–1000 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 10-60 minut.
5 Owoce	100-600 g	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców. Odstaw na 5-20 minut.

GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb gotowania konwekcyjnego umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można ustawić wymagany poziom temperatury w zakresie od 40 °C do 200 °C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Element grzejny musi być ustawiony poziomo. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.

Convection	**1.** Naciśnij przycisk **Convection (gotowanie konwekcyjne)**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb gotowania konwekcyjnego) 180 °C (temperatura)
– +	**2.** Ustaw temperaturę, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Temperatura: 40–200 °C, w odstępach co 10 °C) • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
Select	**3.** Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
– +	**4.** Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Jeśli chcesz wstępnie rozgrzać kuchenkę, wybierz „ : 0”)
/+30s START	**5.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** Kuchenka rozpocznie pracę: • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.







GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

	1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.
Grill	**2.** Naciśnij przycisk **Grill**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb grilla) • Nie można ustawić temperatury grilla.
– +	**3.** Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. • Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
/+30s START	**4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** Rozpocznie się grillowanie. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

WYBÓR AKCESORIÓW

	Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego. Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu łączonego (mikrofale + grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

☛ Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 26.

TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

☛ Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące. Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

Combi	**1.** Naciśnij przycisk trybu łączonego **Combi (Tryb łączony)**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb - 1 (Mikrofale + Grill)
Select	**2.** Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb-1, a następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb łączony mikrofal i grilla) 600 W (moc wyjściowa)
– + Select	**3.** Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300 W). Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić ten poziom mocy. • Nie można ustawić temperatury grilla. • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie.
– +	**4.** Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. • Maksymalny czas wynosi 60 minut.
/+30s START	**5.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** • Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.





TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie konwekcyjne. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.
Tryb łączony umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

- pieczonego mięsa i drobiu,
- ciasta,
- jaj i potrawy z sera.

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

☛ Podczas dotykania obiektów znajdujących się w kuchence należy ZAWSZE używać rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

Combi	**1.** Naciśnij przycisk trybu łączonego **Combi (Tryb łączony)**. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: Cb - 1 (Mikrofale + Grill)
Select	**2.** Wywołaj na wyświetlaczu kod Cb-2 (Microwave + Convection (Mikrofale + Gotowanie konwekcyjne)), obracając **pokrętło wielofunkcyjne** i naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
Select	**3.** Wybierz odpowiedni poziom mocy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (600, 450, 300, 180, 100 W). Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić ten poziom mocy. • Jeśli nie ustawisz poziomu mocy w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. (Domyślnie: 180°C).
Select	**4.** Ustaw odpowiednią temperaturę, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Temperatura: 200–40 °C). Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić temperaturę. • Jeśli nie ustawisz temperatury w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu etapu gotowania zmieni się automatycznie. **Efekt:** Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb łączony mikrofal i gotowania konwekcyjnego) 600 W (moc wyjściowa) 180 °C (temperatura)
	5. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. • Maksymalny czas wynosi 60 minut.
/+30s START	**6.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Efekt:** • Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. • Najpierw następuje podgrzanie kuchenki do wymaganej temperatury, a następnie kuchenka gotuje za pomocą promieniowania mikrofalowego przez ustawiony czas. • Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.







KORZYSTANIE Z FUNKCJI USUWANIA ZAPACHÓW

Tych funkcji należy użyć po gotowaniu potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub w przypadku powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.
Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.

Deodorisation	Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **Deodorisation (Usuwanie zapachów)**. Proces rozpocznie się natychmiast po naciśnięciu przycisku **Deodorisation (Usuwanie zapachów)**. Po jego zakończeniu, usłyszysz czterokrotnie sygnał dźwiękowy.

Proces usuwania zapachów trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund przez każde naciśnięcie przycisku **START/+30s**.

Maksymalny czas usuwania zapachów wynosi 15 minut.

KORZYSTANIE Z BLOKADY RODZICIELSKIEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

Select / STOP ECO	**1.** Naciśnij jednocześnie przez 1 sekundę przyciski **Select (Wybór)** i **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. **Efekt:** • Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji). • Zostanie wyświetlony symbol „L”. L
Select / STOP ECO	**2.** Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przez 1 sekundę przyciski **Select (Wybór)** i **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. **Efekt:** Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

STOP ECO / START +30s	**1.** Naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. **Efekt:** • Zostaną wyświetlone następujące informacje. OFF • Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
STOP ECO / START +30s	**2.** Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. **Efekt:** • Zostaną wyświetlone następujące informacje. On • Kuchenka działa w sposób normalny.





lista naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Dania	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane** ✓✗ **: Używać ostrożnie** ✗ **: Niebezpieczne**





zasady przygotowywania potraw

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso.
W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Szpinak	150 g	600 W	5-6
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Brokuły	300 g	600 W	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Groszek	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7-8
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		





Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Brokuły	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250 g	900 W	6-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżki stołowe) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Bakłażany	250 g	900 W	3½-4
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250 g	900 W	4-4½
	Instrukcje Potnij pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cebula	250 g	900 W	5-5½
	Instrukcje Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250 g	900 W	4½-5
	Instrukcje Potnij paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Rzepa	250 g	900 W	5½-6
	Instrukcje Potnij rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		





Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Brązowy ryż (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instrukcje Dodaj podwójną ilość zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	900 W	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	900 W	17-18
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		
Makaron	250 g	900 W	10-11
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minuty.		

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.
Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.





PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.

MLEKO DLA DZIECI:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

UWAGA:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instrukcje Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrukcje Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrukcje Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5
	Instrukcje Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Gotowe do podania fondue serowe (schłodzone)	400 g	600 W	6-7
	Instrukcje Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj. Przed podaniem odstaw na 1-2 minuty.		





Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sekund
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty.		

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Mięso			
Mięso mielone	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Steki wieprzowe	250 g	180 W	7-8
	Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-30 minut.		

(ciąg dalszy)





Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)
Drób Kawałki kurczaka Cały kurczak	 500 g (2 szt.) 1200 g	 180 W 180 W	 14-15 32-34
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-60 minut.		
Ryby Filety rybne Całe ryby	 200 g 400 g	 180 W 180 W	 6-7 11-13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 10-25 minut.		
Owoce Jagody	 300 g	 180 W	 6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5-10 minuty.		
Pieczywo Bułki (każda ok. 50 g) Tosty/kanapki	 2 szt. 4 szt. 250 g	 180 W 180 W	 1-1½ 2½-3 4-4½
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 5-20 minuty.		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-5 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawce, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (mikrofale + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawce, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.







Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.
Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.			
Pomidory z grilla	400 g (2 szt.)	300 W + grill	5-6	-
	Instrukcje Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + grill	4-5	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawce. Odstaw na 2-3 minut.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	5-6	-
	Instrukcje Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawce. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + grill	7-8	-
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki. Umieść je na wysokiej podstawce, układając na ściętej stronie.			
Zapiekanka ziemniaczana / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + grill	9-11	-
	Instrukcje Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2–3 minuty.			

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	7-8	-
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + grill	8-10	6-8
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	450 W + grill	18-19	17
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść kurczaka na niskiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 5 minuty.			
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	5-7	5½-6½
	Instrukcje Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			





GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Gotowanie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.
Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć. W tym trybie jest wykorzystywana górna grzałka.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + GOTOWANIE KONWEKCYJNE

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + gotowanie konwekcyjne

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu Mikrofale + Grill.

Potrawy, które można przygotowywać przy użyciu trybu łączonego mikrofale + gotowanie konwekcyjne:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania. Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIZZA Mrożona pizza (już upieczona)	300 g	1 etap: 300 W + 200 °C 2 etap: Grill	11-12	2-3
	Instrukcje Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.			
MAKARON Mrożona lasagne	400 g	1 etap: 450 W + 200 °C 2 etap: Konwekcja 200 °C	15-16	5-6
	Instrukcje Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2–3 minuty.			
MIĘSO Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	1200–1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instrukcje Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.			
Pieczony kurczak	1000–1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną piersią w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minuty.			





Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIECZYWO Świeże bułki	6 szt. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Odstaw na 2-3 minut.			
Pieczywo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instrukcje Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.			
CIASTO Babki marmurkowe (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	38-43	-
	Instrukcje Włóż surowe ciasto do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.			
Małe babeczki (surowe ciasto)	10 x 28 g	Tylko 160 °C	26-28	-
	Instrukcje Przelej ciasto równomiernie do papierowych foremek i umieść foremki na blasze do pieczenia na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.			
Ciastka (surowe ciasto)	200-250 g	Tylko 200 °C	15-20	-
	Instrukcje Ułóż zamrożone rogaliki bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy.			
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instrukcje Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15–20 minut.			

WSKAZÓWKI I PRZYDATNE PORADY

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Pomieszaj po roztopieniu.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie dokładnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!





ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

Piekarnik nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku START/+30s.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy minutnik został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk **START/+30s**?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Żarówka nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane.
  Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów.
  Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania. Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.
Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

KOD BŁĘDU

Wyświetlany jest komunikat „SE".

- Wyczyść przyciski i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisków nie ma wody. Wyłącz kuchenkę i spróbuj ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Wyświetlany jest komunikat „E-12".

- Komunikat „E-12" dotyczy wystąpienia zwarcia czujnika gazu. Błąd ten może wystąpić w przypadku ponownego użycia kuchenki w krótkim odstępie czasowym od poprzedniego użycia, gdy wewnątrz panuje jeszcze wysoka wilgotność. W takim przypadku, ponieważ istnieje możliwość, że czujnik gazu nie jest zepsuty, wyłącz kuchenkę i spróbuj ponownie ją ustawić. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Wyświetlany jest komunikat „E-24".

- Przed ewentualnym przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E-24". Jeśli pojawi się komunikat „E-24", naciśnij przycisk Stop/Eco (Stop/Ekologiczny), aby przejść do trybu inicjalizacji. Po ochłodzeniu kuchenki spróbuj ją uruchomić. Jeśli komunikat „E-24" pojawi się ponownie, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy Samsung.

Jeśli dany kod nie jest wymieniony powyżej lub proponowane rozwiązanie nie usunęło problemu, należy skontaktować się z Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.





parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MC286TATC** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MC286TATC**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy Moc maksymalna Mikrofale Grill (element grzejny) Konwekcja (element grzejny)	 2900 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Moc wyjściowa	100/900 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość) Obudowa Wnętrze kuchenki	 517 x 297 x 467 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Objętość	28 litry
Waga Netto	 ok. 17,8 kg
Emisja hałasu	42 dBA

NOTATKI





NOTATKI



NOTATKI










NOTATKI





NOTATKI









ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04126P-01







MC286TATC**

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

Planet First 100 % Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

SAMSUNG





tartalom

Biztonsági információk **2**
Gyorskalauz **11**
A sütő jellemzői **12**
Sütő........ 12
Kezelőpanel 12
Tartozékok 13
A sütő használata **13**
A mikrohullámú sütő működése 13
A sütő működésének ellenőrzése 14
Az idő beállítása 14
Főzés/Melegítés 15
Teljesítményszintek és elkészítési idők 15
Az elkészítési idő beállítása 15
A főzés leállítása 16
Az energiatakarékos üzemmód beállítása 16
A programozott főzési funkció használata 16
Az egészséges ételek funkció használata 18
A kelesztés/joghurtkészítés funkció használata 20
A gyorskiolvasztás funkció használata 21
Légkeverés 22
Grillezés 23
A tartozékok kiválasztása 23
Mikrohullám és grill kombinációja 23
Mikrohullám és légkeverés kombinációja 24
A szagtalanító funkció használata 25
A gyermekzár funkció használata 25
A hangjelzés kikapcsolása 25
A mikrohullámú sütőben használható edények **26**
Elkészítési útmutató **27**
Hibaelhárítás és hibakódok **36**
Hibaelhárítás 36
Hibakód 36
Műszaki adatok **37**

biztonsági információk

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta!
A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

JELMAGYARÁZAT


FIGYELEM — Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.


VIGYÁZAT — Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

 Vigyázat, tűzveszély
 Vigyázat; forró felület
 Vigyázat, áramütés-veszély
 Vigyázat, robbanásveszély
 NE kísérelje meg.
 NE érintse meg.
 NE szerelje szét.
 Pontosan kövesse az utasításokat.
 Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
 Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
 Segítségért forduljon a szervizközponthoz.
 Megjegyzés
 Fontos





FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

⚠ VIGYÁZAT (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)	
	VIGYÁZAT: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.
	VIGYÁZAT: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
	A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték.
	VIGYÁZAT: Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.
	VIGYÁZAT: A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.
	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.
	Ha papír- vagy műanyag zacskóba csomagolt ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.





★	A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.
	Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.
★	**VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.
★	**VIGYÁZAT:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.
⃠	Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.
★	A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

☛	A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
⃠	A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.
★	A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
★	Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
✆	Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
⃠	**VIGYÁZAT:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.





	A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.
	A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).
	A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.
	Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.
	A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.
	A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

⚠ VIGYÁZAT
(Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális

	VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.
	Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
	VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
	Gőztisztítóval nem tisztítható.
	VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.
	VIGYÁZAT: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.
	A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
	Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.





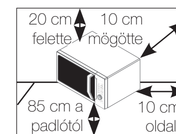
☛	A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
★	A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
⃠	Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
⃠	A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)
4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.





- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű
  (Csak a forgótányéros modellek esetében)

- **MINDIG** ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz.
NE használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel

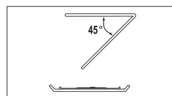




- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön **tisztítsa meg** enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a sütőtér felső részét tisztítja, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőegységet, és úgy tisztítani. (Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor. A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

NE vegye le a sütő külső házát.
Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

	FIGYELEM				
	A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✔	✔	✔	✔
	Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✔	✔	✔	✔
	Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.	✔	✔	✔	✔
	Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✔	✔	✔	✔
	A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✔	✔	✔	✔





★	Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne húzza meg és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
★	Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
⊘	Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
	Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.	✓	✓		
⊘	A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
⊘	Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
⊘	Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
⊘	Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓

⊘	Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
⊘	Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
⊘	Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
⊘	Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓
★	Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✓	✓	✓	✓
★	**VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.	✓	✓	✓	✓
⊘	Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.				✓
⊘	Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.	✓			✓





	VIGYÁZAT				
	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✓		✓	✓
	A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✓		✓	✓
	Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✓		✓	✓
	Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✓	✓		
	Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✓	✓
	A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✓		✓	
	Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✓	
	A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.			✓	

	Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.			✓	
	Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✓			✓
	A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✓		✓	
	Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✓	✓	✓	

ÓVINTÉZKEDÉSEK AZ ESETLEGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ ENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN. (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:







(a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.
(b) Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

gyorskalauz

Főzés

◇/+30s START	**1.** Helyezze az ételt a sütőbe. Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

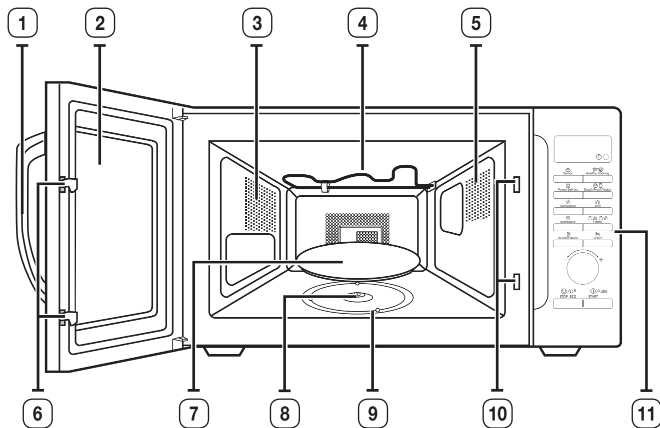
◇/+30s START	Nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.
– +	A **forgatógomb** elforgatásával beállíthatja a kívánt időt.





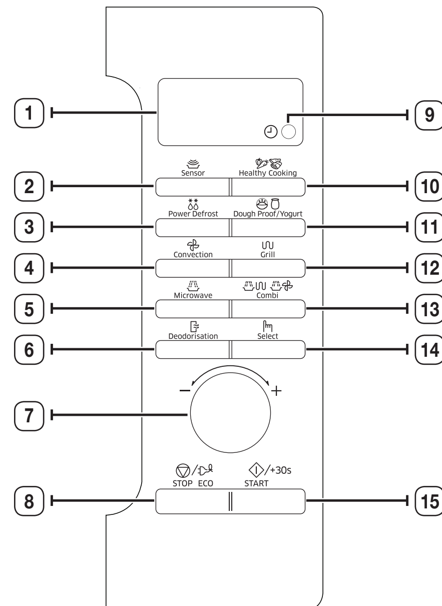
a sütő jellemzői

SÜTŐ



1. AJTÓFOGANTYÚ
2. AJTÓ
3. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
4. FŰTŐELEM
5. VILÁGÍTÁS
6. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
7. FORGÓTÁNYÉR
8. ÖSSZEKÖTŐELEM
9. GÖRGŐS GYŰRŰ
10. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
11. KEZELŐPANEL

KEZELŐPANEL



1. KIJELZŐ
2. PROGRAMOZOTT FŐZÉS GOMB
3. GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
4. LÉGKEVERÉS GOMB
5. MIKROHULLÁM GOMB
6. SZAGTALANÍTÁS GOMB
7. FORGATÓGOMB
8. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB
9. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
10. EGÉSZSÉGES ÉTELEK GOMB
11. KELESZTÉS/JOGHURTKÉSZÍTÉS GOMB
12. GRILL GOMB
13. KOMBINÁLT GOMB
14. KIVÁLASZTÁS GOMB
15. START/+30s GOMB





TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

	1. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepére kell helyezni. **Rendeltetés:** A görgős gyűrű tartja a forgótányért.
	2. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen. **Rendeltetés:** A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.
	3. Magas és alacsony állvány: helyezze őket a forgótányérra. **Rendeltetés:** A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.**

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.
A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Melegítés
- Sütés, főzés

Főzési elv.

	1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
	2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
	3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak: • Mennyiség és sűrűség • Víztartalom • Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Hogy az étel középen is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.





A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Ha kétségei vannak, tekintse meg a „Hibaelhárítás” című részt a 36. oldalon.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100 % – 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót.
Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be az ajtót.

/+30s START	Nyomja meg a **START/+30s** gombot, és a **START/+30s** gomb ismételt megnyomásával állítsa be az időt 4 vagy 5 percre. **Eredmény:** A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88:88”, majd a „12:00” felirat.
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

	1. Nyomja meg a **Óra** gombot.
– +	**2.** A **forgatógombot** forgatva állítsa be az időkijelzés típusát. (12 vagy 24 órás)
Select	**3.** A beállítás véglegesítéséhez nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
– +	**4.** Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**.
Select	**5.** Nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
– +	**6.** A perc beállításához forgassa el a **forgatógombot**.
Select	**7.** Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot; ezzel elindítja az órát. **Eredmény:** Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

☛ MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

Microwave	**1.** Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: (mikrohullám üzemmód)
Select	**2.** A **forgatógomb** forgatásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ezután a teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot. • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
	3. A **forgatógombbal** állítsa be az elkészítési időt. **Eredmény:** A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.
/+30s START	**4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött: • A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan az „End" (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK ÉS ELKÉSZÍTÉSI IDŐK

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel elkészítésének vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Teljesítmény
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.

- Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés
- A hátralévő főzési időt növelése

/+30s START	Az étel elkészítési idejének növeléséhez nyomja meg a **START/+30s** gombot. A gomb minden megnyomása 30 másodperccel növeli az időt. • Például: Ha három perccel szeretné növelni az elkészítési időt, hatszor nyomja meg a **START/+30s** gombot.
	A **forgatógomb** elforgatásával állítsa be a kívánt elkészítési időt. • Az elkészítési idő növeléséhez jobbra, az idő csökkentéséhez pedig balra forgassa el a gombot.





A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

- Ellenőrizhesse
- Átfordíthassa vagy megkeverhesse
- Állni hagyja

A főzés leállításához...	Művelet
Ideiglenesen	Ideiglenesen: Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg egyszer a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **START/+30s** gombot.
Teljesen	Teljesen: Egyszer nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.

STOP ECO	• Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** Kikapcsol a kijelző. • Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

Automatikus energiatakarékos funkció
Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a berendezést, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

A PROGRAMOZOTT FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A 8 **programozott főzési** program előre beállított elkészítési idővel rendelkezik.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
A programozott főzés típusát a **forgatógomb** elforgatásával tudja beállítani.

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Csak mikrohullámú sütőben is használható edényeket használjon.

Sensor	**1.** Nyomja meg a **Sensor (Programozott főzés)** gombot.
– +	**2.** A **forgatógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
/+30s START	**3.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött: 1) A sütő négyszer sípol. 2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer). 3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Ha a belső hőmérséklet 60 °C-nál magasabb, a hűtőventilátor 3 percre bekapcsol. A **Sensor (Programozott főzés)** gombbot átmenetileg nem használhatja, amíg a készülék nem hűl le az érzékelő biztonsági módjának megfelelő hőmérsékletre.

Az alábbi táblázatban a 8 **programozott főzési** program látható. A táblázat tartalmazza az ételtípusonként ajánlott mennyiséget és a vonatkozó javaslatokat. A program elején a kijelzőn a program hossza látható. Ezt követően a készülék automatikusan kiszámítja az elkészítési időt és a teljesítményszintet, majd megjelenik a hátralévő elkészítési idő. Az elkészítést egy érzékelőrendszer vezérli, így Önnek nem kell számolgatnia.

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!





Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1 Italok	150-250 g	Öntse a (szobahőmérsékletű) folyadékot kerámia csészébe vagy bögrébe. Fedő nélkül melegítse. Helyezze a forgótányér közepére. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg az italokat. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat). 1-2 percig hagyja állni.
2 Brokkolirózsák	200-500 g	Mossa le és tisztítsa le a zöldségeket, pl. a brokkolit, és szedje szét azokat rózsákra. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
3 Szeletelt sárgarépa	200-500 g	Mossa le és tisztítsa le a friss zöldségeket, pl. sárgarépát, és vágja azokat egyforma, kerek szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program szeletelt sárgarépa, karfiolrózsák vagy karalábé elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.
4 Karfiolrózsák	200-500 g	Mossa meg és tisztítsa meg a zöldségeket, pl. a karfiolt, és szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. Adjon hozzá 30-45 ml (2-3 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. Ez a program brokkoli, szeletelt cukkini, padlizsán, sütőtök vagy paprika elkészítésére alkalmas. 1-2 percig hagyja állni.

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
5 Héjában sült burgonya	200-800 g	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát (200 grammos darabok). Kenje meg olívaolajjal, és szurkálja meg a héját. Helyezze el körben a pirítótányéron. 2-3 percig hagyja állni.
6 Tésztafőzés	100-300 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1-3 percig hagyja állni.
7 Mini ravioli	200-400 g	Szedje ki a mini raviolit mély kerámiatálba. Helyezze a tányért a forgótányér közepére. Fedje le műanyag fedővel. 2-3 percig hagyja állni.
8 Darabolt csirke	200-500 g	A mélyhűtött csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Bőrös oldallal lefelé helyezze a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. 2-3 percig hagyja állni.

Az automatikus programozott főzéssel kapcsolatos figyelmeztetések

Az érzékelőnek köszönhetően az ételek automatikus elkészíthetők, mivel az érzékelő érzékeli a főzés közben keletkezett gázok mennyiségét.

- Főzés közben sokféle gáz felszabadul.
  Az érzékelő az ételből felszabaduló gázok alapján folyamatosan ellenőrzi és beállítja az elkészítési időt és teljesítményszintet.
- Ha programozott főzés közben fedővel vagy műanyag fóliával lefedi az edényt, az érzékelő azután érzékeli a felszabadult gázokat, miután az edény megtelik gőzzel.
- Nem sokkal a főzés vége előtt megjelenik a hátralévő elkészítési idő, és elindul a visszaszámlálás. Ilyenkor érdemes megfordítani vagy megkeverni az ételt az egyenletes eredmény érdekében, ha szükséges.
- A programozott főzés előtt az ételt ízlés szerint fűszerezheti vagy leöntheti szósszal. De vigyázat! A só és a cukor foltokban ráéghet az ételre, így ezeket a hozzávalókat csak főzés után adja hozzá.





A programozott főzéshez használható edények és fedők

- A jó főzési eredmény elérése érdekében ennél a funkciónál tartsa be a táblázatokban található, megfelelő edényekre és fedőkre vonatkozó utasításokat.
- Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon, és a hozzájuk tartozó fedővel vagy műanyag fóliával fedje le őket. Műanyag fólia használata esetén hajtsa vissza az egyik sarkot, hogy a gőz megfelelően kiáramolhasson az edényből.
- A használt edényt mindig annak saját fedelével takarja le. Ha az edénynek nincs fedele, használjon műanyag fóliát.
- Legalább félig töltse meg az edényt.
- A keverést vagy forgatást igénylő ételeket a programozott főzési ciklus vége felé kell megkeverni vagy megfordítani, miután a hátralévő elkészítési idő megjelenik a kijelzőn.

Fontos

- A sütő elhelyezése és az áramellátás csatlakoztatása után ne húzza ki a tápkábelt. A gázérzékelő stabilizációjához időre van szükség a megfelelő működés érdekében.
- Nem tanácsos a programozott főzési funkció folyamatos használata, ezért ne használja közvetlenül egymás után többféle étel elkészítéséhez.
- A sütőt jól szellőző helyen helyezze el, mert az érzékelő csak megfelelő hűtés és szellőzés mellett működik pontosan.
- A gyenge eredmény elkerülése érdekében ne használja a programozott főzést, ha a helyiségben túl hideg vagy túl meleg van.
- A sütő tisztításához ne használjon illékony tisztítószereket. Az ilyen tisztítószerekből felszabaduló gázok befolyásolhatják az érzékelő működését.
- Ne tegye a sütőt nedvességet vagy gázt kibocsátó készülékek közelébe, mivel ezek befolyásolhatják az érzékelő működését.
- A sütő belsejét mindig tartsa tisztán. Nedves törlőkendővel törölje le a keretet. A sütőt kizárólag háztartási használatra tervezték.

AZ EGÉSZSÉGES ÉTELEK FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az **Egészséges ételek** funkció 15 előre programozott elkészítési idő használatát teszi lehetővé.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adag méretét a **forgatógomb** segítségével állíthatja be.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

Healthy Cooking	**1.** Nyomja meg a **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** gombot.
Select	**2.** A **forgatógombbal** válassza ki az étel típusát, majd nyomja meg a **Select (Kiválasztás)**gombot. 1. Gabonafélék/tészta 2. Zöldségek 3. Szárnyas/hal
Select	**3.** A **forgatógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát. A következő oldalon található táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezt követően az étel típusának kiválasztásához nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
	4. Adja meg az adag méretét a **forgatógomb** elforgatásával.
/+30s START	**5.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el. • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End" (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.





Az alábbi táblázat a 15 **Egészséges ételek** programhoz tartozó mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A programok Gabonafélék/tészta (1), zöldségek (2) és szárnyasok/hal (3) elkészítéséhez nyújtanak segítséget.

☛ Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

1. Gabonafélék/tészta

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Barna rizs	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
1-3 Makaróni	100-150 g 200-250 g	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 4-szeres mennyiségű forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána pedig alaposan szűrje le. 1–3 percig hagyja állni.

2. Zöldségek

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Zöldbab	200-250 g 300-350 g	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 200–250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300–450 g-hoz pedig 45 ml-t (3 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-2 Spenót	100-150 g 200-250 g	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2-3 Hámozott burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Mossa meg a meghámozott burgonyát, vágja félbe, tegye üvegtálba és fedővel takarja le. Adjon hozzá 15–30 ml vizet (1–2 evőkanálnyi). Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer. 3-5 percig hagyja állni.
2-4 Rakott burgonya	400-450 g 800-850 g	A friss rakott burgonyát helyezze tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. 2-3 percig hagyja állni.
2-5 Grillezett padlizsán	100-150 g 200-250 g	Mossa meg és szeletelje fel a padlizsánt. Kenje meg olajjal és fűszerekkel. Egyenletesen ossza el a szeleteket a magas állványon. A hangjelzés után fordítsa meg. A folytatáshoz nyomja mega Start gombot (ha nem fordítja meg, a sütő folytatja a programot). 1-2 percig hagyja állni.
2-6 Grillezett paradicsom	400-450 g 600-650 g	Mossa és tisztítsa meg a paradicsomot. Vágja félbe, és tegye mikrohullámú sütőben használható edénybe. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a magas állványra. 1-2 percig hagyja állni.





3. Szárnyas/hal

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
3-1 Csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, és helyezze kerámiatálra. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-2 Pulykamell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a pulykamellet, és tegye mély, hőálló üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3-3 Grillezett csirkemell	300-350 g 400-450 g	Mossa meg a csirkemellet, pácolja be, és tegye a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-4 Grillezett halfilé	200-300 g 400-500 g	Egyenletesen helyezze el a halfiléket a magas állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 1-2 percig hagyja állni.
3-5 Grillezett lazacszeletek	200-250 g 300-350 g	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.
3-6 Sült hal	200-300 g 400-500 g	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.

A KELESZTÉS/JOGHURTKÉSZÍTÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az 5 **kelesztés/joghurtkészítési** program előre beállított elkészítési idővel rendelkezik. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Egyszerűen állítsa be a élesztő felfuttatása/joghurt programot a **forgatógombbal**, majd nyomja meg a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/joghurtkészítés)** gombot.

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Nyomja meg a **Dough Proof/Yogurt (Kelesztés/joghurtkészítés)** gombot.
– + Select	**2.** A kelesztés vagy a joghurtkészítés típusának kiválasztásához forgassa el a **forgatógombot**, majd nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot. 1. Kelesztés 2. Joghurtkészítés
– +	**3.** A **forgatógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. A **forgatógombbal** válassza ki a megfelelő számot. A következő oldalon található táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
/+30s START	**4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.

Joghurtkészítés közben a forgótányér nem forog.

A következő táblázat azt mutatja be, hogyan használja az automatikus programokat élesztős tészták kelesztésére vagy joghurtkészítésre.

1. Kelesztés

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1-1 Pizzatészta	300-500 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-2 Süteménytészta	500-800 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.
1-3 Kenyértészta	600-900 g	Tegye az élesztőt egy megfelelő méretű edénybe, és helyezze az alacsony állványra. Takarja le alufóliával.

2. Joghurt

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
2-1 Kis csészék	500 g	Egyenletesen osszon el 150 g natúr joghurtot 5 darab kerámia csészébe vagy kisméretű (30 grammos) befőttesüvegbe. Minden csészébe öntsön 100 ml tejet. Tartós tejet használjon (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os) Fedje le a csészéket háztartási fóliával, majd helyezze őket körben a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.
2-2 Nagy tál	500 g	Keverjen össze 150 g joghurtot 500 ml (szobahőmérsékletű, 3,5 %-os) tartós tejjel. Öntse egy nagyméretű üvegtálba. Takarja le háztartási fóliával, és helyezze a forgótányérra. Ha kész, tegye 6 órára a hűtőszekrénybe. Javasoljuk, hogy első alkalommal szárított joghurterjesztő baktériumot használjon.

A GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A **Gyorskiolvasztás** funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.

Power Defrost	**1.** Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
Select	**2.** A **forgatógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezután az étel típusának véglegesítéséhez nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
	3. Adja meg az adag méretét a **forgatógomb** elforgatásával.
/+30s START	**4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** • Megkezdődik a kiolvasztás. • A kiolvasztás közben a sütő jelez, ha meg kell fordítani az ételt.
/+30s START	**5.** A kiolvasztás folytatásához nyomja meg újra a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.





Az alábbi táblázat a különböző **Gyorskiolvasztó** programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.
A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret,süteményt és gyümölcsöt pedig tegye sütőpapírra.

Kód/étel	Adag	Tudnivalók
1 Hús	200-1500 g	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-90 percig hagyja állni.
2 Baromfi	200-1500 g	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható. 20-90 percig hagyja állni.
3 Hal	200-1500 g	Takarja le az egész hal farkát alufóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja. 20-80 percig hagyja állni.
4 Kenyér/ sütemény	125-1000 g	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tészta, aprósütemény, túrótorta és leveles tészta kiolvasztásához. Nem alkalmas azonban vajas tészta, pite, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. Hagyja állni 10–60 percig.
5 Gyümölcs	100-600 g	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcshöz megfelelő. 5-20 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütőben tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérséklet igény szerint beállítható a 40 °C és 200 °C közötti tartományban. A maximális sütési idő 60 perc.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.

Convection	**1.** Nyomja meg a **Convection (Légkeverés)** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: (légkeveréses üzemmód) 180 °C (hőmérsékletű)
– +	**2.** A **forgatógomb** forgatásával állítsa be a hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 40–200 °C, 10 °C-os lépésekben) • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
Select	**3.** Nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
– +	**4.** A **forgatógomb** elforgatásával állítsa be az elkészítési időt. (Ha elő szeretné melegíteni a sütőt, válassza a következőt: „ : 0”)
/+30s START	**5.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** A sütés megkezdődik: • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.





GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- A sütőben lévő edényeket csak edényfogó kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

	1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.
Grill	**2.** Nyomja meg a **Grill** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: (grill üzemmód) • A grillezés hőmérséklete nem állítható.
– +	**3.** A **forgatógombbal** állítsa be a grillezési időt. • A maximális grillezési idő 60 perc.
/+30s START	**4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** A grillezés megkezdődik. • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

	A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna. A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörlőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.

☛ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 26. oldalon.

MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

☛ MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak. A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be az ajtót.

Combi	**1.** Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb - 1 (Mikrohullám + grill)
Select	**2.** Jelenítse meg a kijelzőn a Cb-1 feliratot, majd nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: (kombinált mikrohullámú sütés és grillezés) 600 W (kimeneti teljesítmény)
– + Select	**3.** Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a **forgatógombot** forgatja, amíg a megfelelő kimeneti teljesítmény meg nem jelenik (600, 450, 300 W). Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg **Select (Kiválasztás)** gombot. • A grillezés hőmérséklete nem állítható. • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.
– +	**4.** A **forgatógombbal** állítsa be az elkészítési időt. • A maximális elkészítési idő 60 perc.
/+30s START	**5.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** • Megkezdődik a kombinált sütés. • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.





MIKROHULLÁM ÉS LÉGKEVERÉS KOMBINÁCIÓJA

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll. Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

- Sült húsok és szárnyas
- Piték és sütemények
- Tojásos és sajtos fogások

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

☛ MINDIG sütőkesztyűvel fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel azok nagyon forrók lesznek.
Az étel jobban megsül és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be az ajtót. A fűtőelem vízszintesen álljon.

Combi	**1.** Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: Cb - 1 (Mikrohullám + grill)
– + Select	**2.** A **forgatógomb** elforgatásával jelenítse meg a kijelzőn a Cb-2 feliratot (mikrohullám + légkeverés), majd nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
– + Select	**3.** Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a **forgatógombot** forgatja, amíg a megfelelő kimeneti teljesítmény meg nem jelenik (600, 450, 300, 180, 100 W). Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg **Select (Kiválasztás)** gombot. • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. (Alapértelmezés szerint: 180 °C)
– + Select	**4.** A **forgatógomb** forgatásával ki a hőmérsékletet. (Hőmérséklet: 200–40 °C). Ezután a **Select (Kiválasztás)** gomb megnyomásával állítsa be a hőmérsékletet. • Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására. **Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: (mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja) 600 W (kimeneti teljesítmény) 180 °C (hőmérséklet)
– +	**5.** A **forgatógombbal** állítsa be az elkészítési időt. • A maximális elkészítési idő 60 perc.
/+30s START	**6.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** • Megkezdődik a kombinált sütés. • A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, amíg a beállított idő le nem telik. • Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.







A SZAGTALANÍTÓ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel. Először tisztítsa meg a sütő belsejét.

Deodorisation	A tisztítás végeztével nyomja meg a **Deodorisation (Szagtalanítás)** gombot. A **Deodorisation (Szagtalanítás)** gomb megnyomását követően a szagtalanítás azonnal elindul. Amint a művelet befejeződik, a sütő négyszer sípol.

A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg. A **START/+30s** gomb minden egyes megnyomásával a szagtalanítási idő 30 másodperccel növelhető.

A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

A GYERMEKZÁR FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal rendelkezik, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személyek azt véletlenül bekapcsolják.

Select / STOP ECO	**1.** Egy másodpercig tartsa lenyomva egyszerre a **Select (Kiválasztás)** és a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** • A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani). • A kijelzőn az „L” jelzés látható. L
Select / STOP ECO	**2.** A sütő lezárásának feloldásához egy másodpercig tartsa lenyomva egyszerre a **Select (Kiválasztás)** és a **STOP/ ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** A sütő rendeltetésszerűen használható.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

STOP ECO / START +30s	**1.** Nyomja meg egyszerre a **START/+30s** és a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** • A kijelzőn megjelenik a következő felirat: OFF • A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.
STOP ECO / START +30s	**2.** A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **START/+30s** és a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. **Eredmény:** • A kijelzőn megjelenik a következő felirat: On • A sütő visszatér a rendes üzemhez.

a mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat.
Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos





MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat.
A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Spenót	150 g	600 W	5-6
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Borsó	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		





Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. 250 grammonként adjon hozzá 30-45 ml (2-3 evőkanál) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kelbimbó	250 g	900 W	6-6½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Sárgarépa	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Cukkini	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Padlizsán	250 g	900 W	3½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Póréhagyma	250 g	900 W	4-4½
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gomba	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hagyma	250 g	900 W	5-5½
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre.		
Burgonya	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karalábé	250 g	900 W	5½-6
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		





Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Tudnivalók Adjon hozzá kétszeres mennyiségű hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta	250 g	900 W	10-11
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni, majd tálalja.		

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani. Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

ANYATEJ:
A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat pedig körbe. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Tudnivalók Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2–3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½
	Tudnivalók A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként keverje meg, majd pihentetés és tálalás előtt keverje meg újra. 2–3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½
	Tudnivalók A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5
	Tudnivalók A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Tudnivalók Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Tálalásra kész sajtfondü (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7
	Tudnivalók Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp
	Tudnivalók Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30–40 mp 1 perc – 1 perc 10 mp.
	Tudnivalók Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e az étel. Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Hús			
Darált hús	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Sertésszelet	250 g	180 W	7-8
	Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni, majd tálalja.		

(folytatás)





Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)
Baromfi			
Darabolt csirke	500 g (2 db)	180 W	14-15
Egész csirke	1200 g	180 W	32-34
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hal			
Halfilé	200 g	180 W	6-7
Egész hal	400 g	180 W	11-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gyümölcsök			
Bogyós gyümölcsök	300 g	180 W	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kenyér			
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	180 W	1-1½ 2½-3
Pirítós/szendvics	250 g	180 W	4-4½
	Tudnivalók A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni, majd tálalja.		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.





Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	3-4	2-3
	Tudnivalók A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.			
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Tudnivalók Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.			
Rakott burgonya/ zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Tudnivalók A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.			

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.			
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét az alacsony állványra. A grillezés után 5 percig hagyja állni az ételt.			
Sült hal	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Tudnivalók Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			





LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.
Ebben az üzemmódban a felső fűtőelem működik.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos hőálló edény, sütőforma vagy tepsi használható– bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:
Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek hőállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300 g	1. lépés: 300 W + 200 °C 2. lépés: Grill	11-12	2-3
	Tudnivalók A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	1. lépés: 450 W + 200 °C 2. lépés: Légkeverés 200 °C	15-16	5-6
	Tudnivalók Tegye egy megfelelő méretű, hőálló üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.			
HÚS Marhasült/ Báránysült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Tudnivalók A marha- vagy bárányszeletet dörzsölje be olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10–15 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1000–1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Tudnivalók A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.			





Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. lépés (perc)	2. lépés (perc)
KENYÉR				
Friss zsömle	6 db (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Tudnivalók A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.			
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Tudnivalók A fagyasztott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
TORTA				
Márványkuglóf (friss tészta)	500 g	Csak 180 °C	38-43	-
	Tudnivalók Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.			
Muffin (friss tészta)	10×28 g	Csak 160 °C	26-28	-
	Tudnivalók Egyenletesen ossza el a friss tésztát papír sütőformákban, majd tegye őket az alacsony állványra helyezett pirítótányérra. Sütés után 5 percig hagyja állni.			
Sütemény (friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	15-20	-
	Tudnivalók A fagyasztott croissant-okat sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.			
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Tudnivalók Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15–20 percig.			

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.
900 watton melegítse 30–40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba.
450 watton melegítse 3–5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba.
300 watton melegítse 20–30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½–4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10–12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 900 watton 6½–7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2–3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!





hibaelhárítás és hibakódok

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

A sütő nem reagál a START/+30s gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **START/+30s** gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
  A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse a mikrohullámú sütőt citromlevet behelyezve.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

HIBAKÓD

Az „SE" üzenet jelentése:

- Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, és próbálkozzon meg ismét a beállítással. Ha a probléma újra felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Az „E-12" üzenet jelentése

- Az „E-12" üzenet a gázérzékelő hibáját jelzi. Ez a hiba olyankor fordulhat elő, ha a sütőtérben magas a páratartalom, amikor a mikrohullámú sütőt rövid időn belül újra használja. Mivel a gőzérzékelő valószínűleg nem hibásodott meg, ilyen esetben kapcsolja ki a sütőt, és végezze el újra a beállítást. Ha a probléma újra jelentkezik, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Az „E-24" üzenet jelentése

- Mielőtt a mikrohullámú sütő túlmelegszik, a kijelzőn megjelenik az „E-24" üzenet. Ha az „E-24" üzenet megjelenik, a Stop/Eco (Stop/Energiatakarékos) gomb megnyomásával nullázza a beállításokat. Miután a sütő lehűlt, próbálja meg újra bekapcsolni. Ha újra megjelenik az „E-24" üzenet, forduljon a legközelebbi Samsung ügyfélszolgálathoz.

Ha a fentiektől eltérő kód jelenik meg a kijelzőn, vagy a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.





műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak. A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MC286TATC** típusú sütők megfelelnek az alább felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MC286TATC**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Energiafogyasztás Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Kimeneti teljesítmény	100/900 W – 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (h × m × sz) Kívül Sütőtér	 517 × 297 × 467 mm 358 × 235,5 × 327 mm
Űrtartalom	28 liter
Súly Nettó	 kb. 17,8 kg
Zajszint	42 dBA

JEGYZET





JEGYZET

JEGYZET










JEGYZET



JEGYZET












KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04126P-01









MC286TATC**

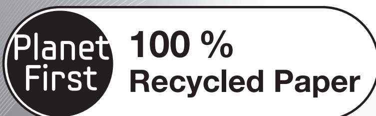
Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

SAMSUNG







obsah

Bezpečnostné informácie 2
Rýchly sprievodca s náhľadom 11
Funkcie rúry 12
Rúra 12
Ovládací panel 12
Príslušenstvo 13
Používanie rúry 13
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 13
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 14
Nastavenie času 14
Varenie/prihrievanie 15
Zmeny úrovní výkonov a času 15
Nastavenie času varenia 15
Zastavenie varenia 16
Nastavenie režimu úspory energie 16
Používanie funkcií snímačového varenia 16
Používanie funkcií zdravého varenia 18
Používanie funkcií Cesto/jogurt 20
Používanie funkcií výkonného rozmrazovania 21
Prúdenie tepla 22
Grilovanie 23
Výber príslušenstva 23
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a grilu 23
Kombinovanie mikrovlnného ohrievania a prúdenia tepla 24
Používanie funkcií pozbavenia zápachu 25
Používanie funkcií detskej zámky 25
Vypínanie signalizácie 25
Sprievodca pomôckami na varenie 26
Sprievodca varením 27
Riešenie problémov a kód chyby 36
Riešenie problémov 36
Kód chyby 36
Technické údaje 37

bezpečnostné informácie

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

 VAROVANIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
 UPOZORNENIE	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

	Varovanie: Riziko požiaru		Varovanie: Horúci povrch
	Varovanie: Elektrická energia		Varovanie: Výbušný materiál
	NEPOKÚŠAJTE SA.		NEDOTÝKAJTE SA.
	NEROZOBERAJTE.		Explicitne dodržiavajte pokyny.
	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.		Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.		Poznámka
	Upozornenie		





DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)	
⃠	**VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.
⃠	**VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.
☛	Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

★	**VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.
★	**VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.
★	Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
★	Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu.





★	Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.
	Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
★	**VAROVANIE:** Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.
★	**VAROVANIE:** Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.
	Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
★	Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

	Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
	Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.
★	Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
★	Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
	Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
	VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.





⃠	Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
★	Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.
★	Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.
★	Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
★	Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
⃠	Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu rúry) - voliteľné

☛	**VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.
★	Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
⃠	**VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
⃠	Nepoužívajte parný čistič.
⃠	**VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
★	**VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
✋	Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
✋	Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
☛	Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.





★	Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
⃠	NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
⃠	Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

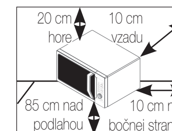
Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujete rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.







- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
- Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

- **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.
- Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEVYLIEVAJTE do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

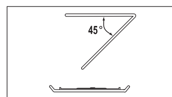






Vyčistite vnútorný priestor mikrovlnnej rúry po každom použití jemným čistiacim roztokom, no pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho. (Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)



USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

	VAROVANIE				
	Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
	Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
	Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
	Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓







Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu.	✓	✓		
Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓
Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: • ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • zakryte ho čistým suchým kusom látky, • nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✓	✓	✓	✓
Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dokončení varenia, pretože sa môžu zničiť.				✓





⊘	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Horúca tekutina môže náhle prekypieť.	✔			✔

⚠	UPOZORNENIE	🔥	⚡	♨	💥
★	Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✔		✔	✔
⊘	Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✔		✔	✔
★	Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✔		✔	✔
⊘	Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✔	✔		
⊘	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✔	✔
⊘	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✔		✔	
✋	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✔	
★	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✔	
★	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✔	
⊘	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✔			✔
★	Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)	✔		✔	
★	Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✔	✔	✔	

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA. (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (zohnutie)
(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.





Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

(a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

(b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.



SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

rýchly sprievodca s náhľadom

Chcem uvariť nejaké jedlo.

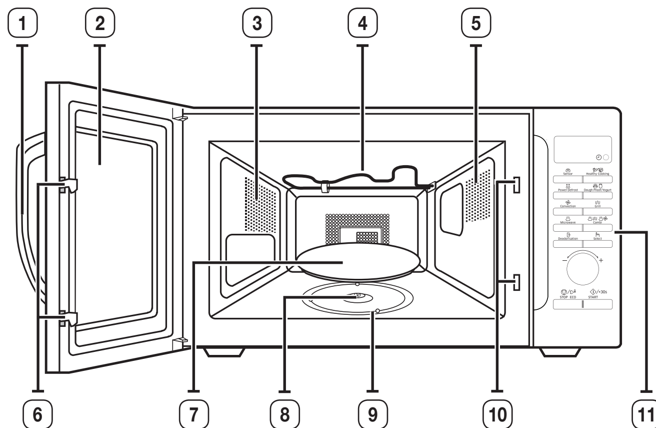
START /+30s	**1.** Umiestnite jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).** **Výsledok:** Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)". Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.

START /+30s	Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.
– +	Otočením **voliča** môžete nastaviť ľubovoľný čas.

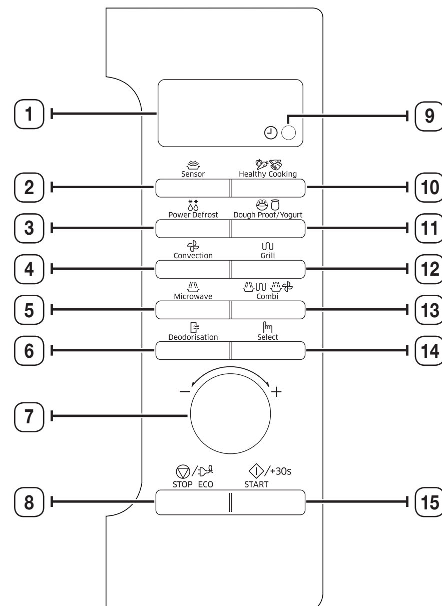
funkcie rúry

RÚRA



1. RUKOVÄŤ DVIEROK
2. DVIERKA
3. VETRACIE OTVORY
4. OHREVNÝ PRVOK
5. SVETLO
6. ZÁPADKY DVIEROK
7. TANIER
8. SPOJOVACIE ZARIADENIE
9. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
10. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
11. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO SNÍMAČOVÉ VARENIE
3. TLAČIDLO VÝKONNÉ ROZMRAZOVANIE
4. TLAČIDLO PRÚDENIA TEPLA
5. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE
6. TLAČIDLO POZBAVENIE ZÁPACHU
7. VOLIČ
8. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/EKO
9. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN
10. TLAČIDLO ZDRAVÉ VARENIE
11. TLAČIDLO CESTO/JOGURT
12. TLAČIDLO GRILU
13. TLAČIDLO KOMBINOVANÝ
14. TLAČIDLO VÝBERU
15. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30s





PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

	1. Valčekový krúžok, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry. **Účel:** Valčekový krúžok podopiera tanier.
	2. Tanier sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu. **Účel:** Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.
	3. Vysoký stojan a nízky stojan sa umiestňujú na tanier. **Účel:** Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. **Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení.**

SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Prihrievanie
- Varenie

Princíp varenia.

	1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
	2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
	3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla, ktorými sú: • Množstvo a hustota • Obsah vody • Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

☛ Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.





KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, pozrite si časť s názvom Riešenie problémov na strane 36.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna (100 %-900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok.
Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.

/+30s START	Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** toľkokrát, koľko to bude potrebné. **Výsledok:** Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

NASTAVENIE ČASU

Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

	1. Stlačte tlačidlo **Hodiny**.
– +	**2.** Otočením **voliča** nastavte typ zobrazenia času. (12 h alebo 24 h)
Select	**3.** Stlačením tlačidla **Select (Vybrať)** dokončíte nastavenie.
– +	**4.** Otočením **voliča** nastavte hodiny.
Select	**5.** Stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**.
– +	**6.** Otočením **voliča** nastavte minúty.
Select	**7.** Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**, aby sa spustili hodiny. **Výsledok:** Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

Microwave	**1.** Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)**. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: (režim mikrovlnnej rúry)
Select	**2.** Otáčajte **volič** dovtedy, kým sa nezobrazí náležitá úroveň výkonu. V tomto čase stlačením tlačidla **Select (Vybrať)** nastavte úroveň výkonu. • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia.
	3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. **Výsledok:** Zobrazí sa čas varenia.
/+30s START	**4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** . **Výsledok:** Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému. • Rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Skončiť)". Rúra bude následne pípať raz za minútu.

ZMENY ÚROVNÍ VÝKONOV A ČASU

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byť...
Vyššia úroveň výkonu Nižšia úroveň výkonu	Znížený Zvýšený

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- Skontrolovať priebeh varenia môžete kedykoľvek jednoducho otvorením dvierok
- Môžete zvýšiť zostávajúci čas varenia

/+30s START	Ak chcete zvýšiť čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridať. • Príklad: Ak chcete pridať tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
	Otočením **voliča** jednoducho nastavte čas varenia. • Ak chcete predĺžiť čas varenia jedla, otočte voličom doprava, a ak ho chcete skrátiť, otočte ním doľava.

ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

- Skontrolovať jedlo
- Otočiť jedlo alebo ho zamiešať
- Nechať ho odstáť

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Dočasne: Otvorte dvierka alebo raz stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.
Úplne	Úplne: Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. **Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra disponuje režimom úspory energie.

STOP ECO	• Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. **Výsledok:** Displej sa vypne. • Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a na displeji sa potom zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.

Funkcia automatickej úspory energie
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia alebo počas dočasného stavu zastavenia zariadenia, po 25 minútach sa funkcia zruší a zobrazia sa hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ SNÍMAČOVÉHO VARENIA

Osem funkcií **Snímačové varenie** zahŕňajú/poskytujú predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Kategóriu snímačového varenia môžete nastaviť otočením **voliča**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Sensor	**1.** Stlačte tlačidlo **Sensor (Snímačové varenie)**.
– +	**2.** Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
/+30s START	**3.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. **Výsledok:** Spustí sa varenie. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Ak vnútorná teplota presahuje 60 °C, ventilátor chladenia sa zapne na 3 minúty. Tlačidlo **Sensor (Snímačové varenie)** dočasne nemôžete použiť, kým sa rúra neochladí na teplotu potrebnú pre režim bezpečného snímania.

Nasledujúca tabuľka uvádza 8 programov **Snímačové varenie**. Obsahuje odporúčané hmotnostné rozsahy pre jednotlivé položky, časy odstátia po varení a príslušné pokyny. Na začiatku programu sa na displeji zobrazuje čas snímača. Potom sa automaticky vypočítajú časy varenia a úrovne výkonu a zobrazí sa zostávajúci čas varenia. Proces varenia ovláda pre vaše pohodlie systém snímačov.

Pri vyberaní používajte chňapky!





Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Nápoje	150-250 g	Kvapalinu (izbovej teploty) vylejte do keramickej šálky alebo džbánu. Zohrievajte nezakryté. Umiestnite do stredu taniera. Nechajte ich stáť v rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny). 1-2 minút nechajte odstáť.
2 Kvietky brokolice	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad brokolicu, a pripravte kvety. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. 1-2 minút nechajte odstáť.
3 Porciované mrkvy	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad mrkvu, a narežte ju na plátky. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre nakrájanú mrkvu, ako aj kvietky karfiolu alebo kaleráb. 1-2 minút nechajte odstáť.
4 Ružičky karfiolu	200-500 g	Opláchnite a vyčistite čerstvú zeleninu, ako napríklad ružičky karfiolu, a pripravte ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30-45 ml (2-3 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Tento program je vhodný pre brokolicu, ako aj nakrájaná cuketa, baklažán, tekvica alebo paprika. 1-2 minút nechajte odstáť.
5 Zemiaky v šupke	200-800 g	Zemiaky opláchnite a vyčistite, každý 200 g. Natrite ich olivovým olejom a šupku prepichnite nožom. Položte ich do kruhu na tanier. 2-3 minút nechajte odstáť.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
6 Varené cestoviny	100-300 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. 1-3 minút nechajte odstáť.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Mini ravioli vložte do hlbokej keramickej misky. Platňu dajte do stredu taniera. Zakryte plastovým krytom. 2-3 minút nechajte odstáť.
8 Kuracie kúsky	200-500 g	Chladené kuracie kúsky potrite olejom a koreninami. Položte ich na nízky stojan s kožou smerom nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte. V procese pokračujte stlačením tlačidla spustenia. 2-3 minút nechajte odstáť.

Pokyny pre automatické snímačové varenie

Automatický snímač vám umožňuje vaše jedlo variť automaticky zisťovaním množstva plynov vytváraných jedlom počas varenia.

- Pri varení jedál sa vytvára mnoho druhov plynov.
  Automatický snímač určuje správny čas a úroveň výkonu zisťovaním týchto plynov z jedla, čím odstraňuje potrebu nastavenia času varenia a úrovne výkonu.
- Keď počas snímačového varenia nádobu zakryjete jej krytom alebo plastovým obalom, automatický snímač bude zisťovať plyny vytvorené po nasýtení nádoby parou.
- Krátko pred dokončením varenia sa začne odpočítavanie zostávajúceho času varenia. Bude to dobrý čas na otočenie alebo premiešanie jedla, ak je to nevyhnutné pre rovnomerné uvarenie.
- Pred automatickým snímačovým varením môžete jedlo dochutiť bylinkami, koreninami alebo omáčkami na zhnednutie. Predsa vás ale upozorňujeme, že soľ a cukor môžu mať za následok vznik spálených miest na jedle, takže tieto prísady by ste mali pridávať po varení.





Riady a pokrievky pre snímačové varenie

- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia s touto funkciou dodržiavajte pri výbere vhodných nádob a pokrievok pokyny v tabuľkách v tejto knižke.
- Vždy používajte nádoby vhodné pre mikrovlnné rúry a zakrývajte ich príslušnými vekami alebo plastovým obalom. Pri používaní plastového obalu obráťte jeden roh, aby mohla para unikať správnym spôsobom.
- Vždy zakrývajte krytom, ktorý je určený pre dané riady. Ak daný riad nemá vlastné veko, použite plastový obal.
- Nádoby napĺňajte minimálne do polovice.
- Jedlá vyžadujúce premiešanie alebo obrátenie premiešavajte alebo obracajte ku koncu cyklu snímačového varenia potom, ako sa na displeji začne odpočítavať čas.

Upozornenie

- Po namontovaní rúry a jej zapojení do sieťovej zásuvky neodpájajte napájací kábel. Plynový snímač potrebuje čas na stabilizáciu, aby bolo varenie uspokojivé.
- Neodporúčame vám používať funkciu automatického snímačového varenia pri neprerušovanom varení, t.j. keď jedno varenie nasleduje hneď za iným.
- Rúru namontujte na dobre vetrané miesto kvôli dosiahnutiu správneho chladenia a prúdenia vzduchu, a aby sa tak zabezpečila presná prevádzka snímača.
- Slabým výsledkom zabráňte nepoužívaním automatického snímača pri príliš vysokej alebo príliš nízkej teplote prostredia.
- Na čistenie rúry nepoužívajte prchavé čistiace prostriedky. Plyn vznikajúci z takýchto čistiacich prostriedkov môže mať vplyv na snímač.
- Zabráňte umiestneniu rúry do blízkosti spotrebičov vytvárajúcich vysokú vlhkosť alebo plyny, pretože to bude rušiť správny výkon automatického snímača.
- Vnútornú časť rúry uchovávajte vždy čistú. Rozliate potraviny utrite vlhkou handričkou. Táto rúra je navrhnutá len na používanie v domácnosti.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ ZDRAVÉHO VARENIA

Funkcia varenia **Zdravé varenie** poskytuje pätnásť predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Veľkosť porcie môžete nastaviť otočením **voliča**.

☛ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

Healthy Cooking	**1.** Stlačte tlačidlo **Healthy cooking (Zdravé varenie)**.
– + Select	**2.** Vyberte kategóriu jedla otočením **voliča** a stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**. 1) Obilniny/cestoviny 2) Zelenina 3) Hydina/ryby
– + Select	**3.** Druh jedla, ktoré varíte, vyberte otočením **voliča**. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. Potom stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**, aby ste nastavili druh jedla.
– +	**4.** Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.
/+30s START	**5.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. **Výsledok:** Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia. • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.





Nasledujúca tabuľka uvádza množstvá a príslušné odporúčania pre 15 programov **Zdravé varenie**. Pozostáva z častí Obilniny/cestoviny (1), Zelenina (2) a Hydina/ryby (3).

☛ Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

1. Obilniny/cestoviny

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 **Tmavá ryža**	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 1-3 minút nechajte odstáť.
1-3 **Makaróny**	100-150 g 200-250 g	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte štvornásobné množstvo vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1-3 minúty.

2. Zelenina

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 **Zelené fazuľky**	200-250 g 300-350 g	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 200-250 g surovín alebo 45 ml (3 polievkové lyžice) na 300-450 g surovín. Vložte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
2-2 **Špenát**	100-150 g 200-250 g	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minút nechajte odstáť.
2-3 **Ošúpané zemiaky**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Umyte a ošúpte zemiaky, rozrežte ich na polovice a vložte do sklenenej misky s vekom. Pridajte 15-30 ml (1-2 polievkové lyžice) vody. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia. 3-5 minút nechajte odstáť.
2-4 **Zapekané zemiaky**	400-450 g 800-850 g	Čerstvé zemiakové cestíčko vložte do taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
2-5 **Grilovaný baklažán**	100-150 g 200-250 g	Umyte a nakrájajte baklažán na plátky. Potrite olejom a koreninami. Plátky rovnomerne rozložte na vysoký stojan. Po pípnutí obráťte. Pokračujte stlačením tlačidla štart (rúra pokračuje v prevádzke, pokiaľ ich neotočíte). 1-2 minút nechajte odstáť.
2-6 **Grilované paradajky**	400-450 g 600-650 g	Rajčiny opláchnite a vyčistite. Rozrežte ich na polovice a dajte do nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na vysoký stojan. 1-2 minút nechajte odstáť.





3. Hydina/ryby

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
3-1 Kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite a položte na keramický tanier. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.
3-2 Morčacie prsia	300-350 g 400-450 g	Morčacie prsia opláchnite a vložte do hlbokej sklenenej nádoby vhodnej na vloženie do rúry. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. Misku položte na tanier. 2 minúty nechajte odstáť.
3-3 Grilované kuracie prsia	300-350 g 400-450 g	Kuracie prsia opláchnite, namarinujte a umiestnite na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 2 minúty nechajte odstáť.
3-4 Grilované rybie filety	200-300 g 400-500 g	Rovnomerne položte rybacie filety na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 1-2 minút nechajte odstáť.
3-5 Grilovaný steak z lososa	200-250 g 300-350 g	Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 2 minúty nechajte odstáť.
3-6 Opekaná ryba	200-300 g 400-500 g	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry otočte. 3 minúty nechajte odstáť.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ CESTO/JOGURT

Päť funkcií **Cesto/jogurt** zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Kategóriu prípravy cesta/jogurtu môžete nastaviť otočením **voliča** po stlačení tlačidla **Dough Proof/Yogurt (Cesto/jogurt)**.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Stlačte tlačidlo **Dough Proof/Yogurt (Cesto/jogurt)**.
– + Select	**2.** Vyberte možnosť Cesto alebo Jogurt otočením **voliča** a stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**. 1) Cesto 2) Jogurt
– +	**3.** Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Číslo, ktoré chcete použiť na varenie, musíte vybrať otočením **voliča**. Pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
/+30s START	**4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**.

Počas varenia jogurtu tanier nepracuje.

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú informácie o používaní automatických programov na prípravu kysnutého cesta alebo domácich jogurtov.

1. Cesto

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1-1 Cesto na pizzu	300-500 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-2 Cesto na koláče	500-800 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.
1-3 Cesto na chlieb	600-900 g	Vložte cesto do misky vhodnej veľkosti a položte ju na nízky stojan. Zakryte alobalom.

2. Jogurt

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
2-1 Malé hrnčeky	500 g	Rovnomerne rozdeľte 150 g prírodného jogurtu do 5 keramických šálok (do každej 30 g). Pridajte 100 ml mlieka do každej šálky. Použite trvanlivé mlieko (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zakryte každú šálku fóliou na potraviny a položte ich do kruhu na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.
2-2 Veľká miska	500 g	Zmiešajte 150 g bieleho jogurtu s 500 ml trvanlivého mlieka (izbová teplota, 3,5 % tuku). Zmes rovnomerne nalejte do sklenenej misky. Zakryte fóliou na potraviny a položte na tanier. Po dokončení nechajte 6 hodín odstáť v chladničke. Po prvýkrát odporúčame použiť sušené bakteriálne jogurtové kvasnice.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcie **Výkonného rozmrazovania** vám umožňujú rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb, koláče a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.

Power Defrost	**1.** Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.
Select	**2.** Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. V tejto fáze stlačením tlačidla **Select (Vybrať)** vyberte typ jedla.
	3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.
/+30s START	**4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** . **Výsledok:** • Rozmrazovanie sa spustí. • Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
/+30s START	**5.** Stlačte znova tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** , aby ste dokončili rozmrazovanie. **Výsledok:** Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.





Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy **Výkonné rozmrazovanie**, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.
Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb, koláč a ovocie umiestnite na kuchynský papier.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Pokyny
1 Mäso	200-1500 g	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. 20-90 minút nechajte odstáť.
2 Hydina	200-1500 g	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre časti kuraťa. 20-90 minút nechajte odstáť.
3 Ryba	200-1500 g	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. 20-80 minút nechajte odstáť.
4 Chlieb/ koláč	125-1000 g	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené.) Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre linecké/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. Nechajte odstáť 10-60 minút.
5 Ovocie	100-600 g	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia. 5-20 minút nechajte odstáť.

PRÚDENIE TEPLA

Režim prúdenia tepla vám umožní variť rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrievania sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximálna doba varenia je 60 minút.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe. Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.

Convection	**1.** Stlačte tlačidlo **Convection (Prúdenie tepla)**. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: (režim prúdenia tepla) 180 °C (teplota)
– +	**2.** Nastavte teplotu otočením **voliča**. (Teplota: 40 až 200 °C, v intevaloch po 10 °C) • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.
Select	**3.** Stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**.
– +	**4.** Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. (Ak chcete rúru predhriať, vyberte „: 0”)
/+30s START	**5.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. **Výsledok:** Spustí sa varenie: • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.

- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a výsledky grilovania.

	1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.
Grill	**2.** Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: (režim grilu) • Nemôžete nastaviť teplotu grilu.
– +	**3.** Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**. • Maximálny čas grilovania je 60 minút.
/+30s START	**4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. **Výsledok:** Spustí sa grilovanie. • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)". Rúra bude následne pípať raz za minútu.

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

	Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre. Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnné ohrievanie a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a rúry na pečenie.

☛ Ďalšie podrobnosti o vhodných kuchynských pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 26.

KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce. Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaliť varenie a grilovanie.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.

Combi	**1.** Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: Cb - 1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)
Select	**2.** Zobrazte na displeji Cb-1 a potom stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)** . **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu) 600 W (výstupný výkon)
– + Select	**3.** Otáčajte **volič**, aby ste vybrali vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300 W). Potom stlačte **Select (Vybrať)** , aby ste nastavili úroveň výkonu. • Nemôžete nastaviť teplotu grilu. • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia.
– +	**4.** Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. • Maximálny čas varenia je 60 minút.
/+30s START	**5.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. **Výsledok:** • Spustí sa kombinované varenie. • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)". Rúra bude následne pípať raz za minútu.





KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHRIEVANIA A PRÚDENIA TEPLA

Kombinované varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná.
V kombinačnom režime sa môže variť mnoho jedál, a to obzvlášť:

- Pečené mäso a hydina
- Koláče a múčniky
- Vaječné a syrové jedlá

☛ VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ Keď sa dotýkate predmetov v rúre, VŽDY používajte kuchynské chňapky, pretože tieto predmety budú horúce.
Ak chcete dosiahnuť lepšie uvarenie a zapečenie, použite nízky stojan.

Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položiť na tanier. Zatvorte dvierka. Ohrevný prvok musí byť vo vodorovnej polohe.

Combi	**1.** Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaný)**. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: Cb - 1 (Mikrovlnný ohrev + grilovanie)
Select	**2.** Zobrazte na displeji Cb-2 (Mikrovlnné ohrievanie + prúdenie tepla) otočením **voliča** a potom stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)** .
Select	**3.** Otáčajte **volič**, aby ste vybrali vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W). Potom stlačte **Select (Vybrať)** , aby ste nastavili úroveň výkonu. • Ak do 5 sekúnd nenastavíte úroveň výkonu, automaticky sa zmení vo fáze nastavenia doby varenia. (Predvolené nastavenie: 180 °C)
Select	**4.** Nastavte teplotu otočením **voliča** (Teplota: (200 až 40 °C) Potom stlačením tlačidla **Select (Vybrať)** nastavte teplotu. • Ak do 5 sekúnd nenastavíte teplotu, automaticky sa prepne do fázy nastavenia času varenia. **Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby: (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla) 600 W (výstupný výkon) 180 °C (teplota)
	5. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. • Maximálny čas varenia je 60 minút.
/+30s START	**6.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**. **Výsledok:** • Spustí sa kombinované varenie. • Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia. • Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ POZBAVENIA ZÁPACHU

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.
Najskôr vyčistite vnútro rúry.

Deodorisation	Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Deodorize (Pozbavenie zápachu)**. Operácia sa automaticky spustí hneď po stlačení tlačidla **Deodorisation (Pozbavenie zápachu)**. Po dokončení rúra štyrikrát zapípa.

Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** sa zvýši o 30 sekúnd.

Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ DETSKEJ ZÁMKY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej zámky, ktorý umožní „uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

Select / STOP ECO	**1.** Stlačte naraz tlačidlá **Select (Vybrať)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** po dobu 1 sekundy. **Výsledok:** • Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie). • Na displeji sa zobrazí „L". L
Select / STOP ECO	**2.** Ak chcete odomknúť rúru, stlačte naraz tlačidlá **Select (Vybrať)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** po dobu 1 sekundy. **Výsledok:** Rúru budete môcť normálne používať.

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

STOP ECO / START +30s	**1.** Súčasne stlačte tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. **Výsledok:** • Zobrazí sa nasledujúca indikácia. OFF • Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.
STOP ECO / START +30s	**2.** Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)** a **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**. **Výsledok:** • Zobrazí sa nasledujúca indikácia. On • Rúra bude normálne fungovať.





sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.
Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.
Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ : Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné





sprievodca varením

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté čo najkratšie - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Brokolica	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Hrášok	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		





Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení.
Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti.
Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Brokolica	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Ružičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Mrkvy	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cukiny	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Baklažán	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Pór	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hríby	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Korenie	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky.		
Zemiaky	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Kaleráb	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		





Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Biela ryža (Predvarená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minúty odstáť a podávajte.		
Hnedá ryža (Predvarená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Pokyny Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody. Nechajte 5 minúty odstáť a podávajte.		
Miešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Pridajte 500 ml studenej vody. Nechajte 5 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešané zrná (Ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Pridajte 400 ml studenej vody. Nechajte 5 minúty odstáť a podávajte.		
Cestoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Pridajte 1000 ml horúcej vody. Nechajte 5 minúty odstáť a podávajte.		

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno - majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách.
Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas - pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas. Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Pokyny Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.		
Polievka (chladená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Pokyny Nalejte do hlbokého taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Počas prihrievania príležitostne zamiešajte a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Pokyny Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7
	Pokyny Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte. Nechajte 1-2 minúty odstáť a podávajte.		

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. až 1 min. 10 s.
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2-3 minúty odstáť a podávajte.		

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Mäso			
Mleté mäso	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Bravčové rezne	250 g	180 W	7-8
	Pokyny Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 15-30 minút odstáť a podávajte.		

(pokračovanie)





Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)
Hydina			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	180 W	14-15
Celé kura	1200 g	180 W	32-34
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 15-60 minút odstáť a podávajte.		
Ryba			
Rybie prsty	200 g	180 W	6-7
Celá ryba	400 g	180 W	11-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 10-25 minút odstáť a podávajte.		
Ovocie			
Bobuľové plody	300 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) Nechajte 5-10 minút odstáť a podávajte.		
Chlieb			
Pečivo (každé približne 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1-1½ 2½-3
Hrianka/sendvič	250 g	180 W	4-4½
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 5-20 minút odstáť a podávajte.		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy.
Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Návod na grilovanie čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.
Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	3-4	2-3
	Pokyny Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.			
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Pečené zemiaky	500 g	600 W + gril	7-8	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Zapekané zemiaky/ zelenina (chladené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	Pokyny Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
Pečené jablká	2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.			
Kuracie kúsky	500 g (2 kusy)	300 W + gril	8-10	6-8
	Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Opekané kura	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura umiestnite na nízky stojan. Po grilovaní nechajte 5 minúty odstáť.			
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	Pokyny Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			





PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch. Tento režim podporuje horný ohrevný prvok.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:
Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:
Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV + PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.
Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné pomôckam na varenie opísaným v časti pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné na varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:
Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla. Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
PIZZA Mrazená pizza (upečená)	300 g	1 krok 300 W + 200 °C 2-krokový gril	11-12	2-3
	Pokyny Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
CESTOVINY Mrazené lasagne	400 g	1 krok 450 W + 200 °C 2 krokové prúd. 200 °C	15-16	5-6
	Pokyny Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
MÄSO Pečené mäso/ pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Pokyny Potrite hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.			
Opekané kura	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minúty nechajte odstáť.			





Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1 krok (min.)	2 krok (min.)
CHLIEB				
Čerstvé žemle	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Pokyny Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.			
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 ks)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Pokyny Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
KOLÁČ				
Mramorovaný koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 180 °C	38-43	-
	Pokyny Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minúty odstáť.			
Malé koláče (čerstvé cesto)	10 x 28 g	Len 160 °C	26-28	-
	Pokyny Naplňte čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem a položte ich na plech na pečenie na nízky stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.			
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200 °C	15-20	-
	Pokyny Položte chladený croissant na mastný papier na nízky stojan.			
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Pokyny Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.			

TIPY A TRIKY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W.
Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!





RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo START/+30s (SPUSTIŤ/+30s).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **START/+30s (SPUSTIŤ/+30s)**?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Na vyriešenie tohto problému odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
  Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.
Pripravte si nasledujúce informácie.

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

KÓD CHYBY

Správa „SE“ znamená.

- Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Mikrovlnnú rúru vypnite a znovu vyskúšajte nastavenie. Ak problém pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Zobrazuje sa správa „E-12“.

- Správa „E-12“ znamená skrat plynového snímača. Táto chyba sa môže vyskytnúť z dôvodu vysokej vlhkosti vo vnútri mikrovlnnej rúry počas prevádzky bezprostredne po dokončení predchádzajúcej prevádzky pre konkrétne jedlo. V takomto prípade vypnite mikrovlnnú rúru a skúste vykonať nastavenia znova, pretože to pravdepodobne neznamená, že je plynový snímač pokazený. Ak táto chyba pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Zobrazuje sa správa „E-24“.

- Pred prehriatím mikrovlnnej rúry sa na displeji zobrazí hlásenie „E-24“. Ak sa zobrazí hlásenie „E-24“, stlačením tlačidla Stop/Eco (Zastaviť/Eko) spustite inicializačný režim. Keď sa rúra vychladí, skúste ju znova uviesť do prevádzky. Ak sa znovu zobrazí chyba „E-24“, obráťte sa na stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung.

Ak sa objavil kód, ktorý nie je uvedený vyššie, alebo navrhované riešenie problému nepomáha, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.





technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM. ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry MC286TATC** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MC286TATC**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon napájania Maximálny výkon Mikrovlnné ohrievanie Gril (ohrevný prvok) Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 517 x 297 x 467 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Objem	28 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 17,8 kg
Úroveň hluku	42 dBA

POZNÁMKY





POZNÁMKY



POZNÁMKY







POZNÁMKY



POZNÁMKY









OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04126P-01







MC286TATC**

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

Planet First 100 % Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

SAMSUNG







obsah

Bezpečnostní informace 2
Stručné a přehledné pokyny 11
Funkce trouby 12
Trouba 12
Ovládací panel 12
Příslušenství 13
Používání trouby 13
Princip funkce mikrovlnné trouby 13
Kontrola správného chodu trouby 14
Nastavení času 14
Vaření/Ohřev 15
Výkonové stupně a nastavení doby 15
Nastavení doby vaření 15
Zastavení vaření 16
Nastavení režimu úspory energie 16
Použití funkcí automatického vaření 16
Používání funkce zdravé vaření 18
Použití funkce těsto/jogurt 20
Použití funkce rozmrazování 21
Horkovzdušný režim 22
Grilování 23
Volba příslušenství 23
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 23
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu 24
Používání funkce odstranění pachu 25
Použití funkce dětská pojistka 25
Vypnutí zvukového signálu 25
Pokyny pro výběr nádobí 26
Pokyny pro přípravu pokrmů 27
Odstraňování problémů a kódy chyb 36
Odstraňování problémů 36
Kód chyby 36
Technické údaje 37

bezpečnostní informace

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

POPISKY SYMBOLŮ A IKON


VÝSTRAHA — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.


VAROVÁNÍ — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

 Výstraha: Nebezpečí požáru

 Výstraha: Horký povrch

 Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem

 Výstraha: Výbušný materiál

 Neprovádějte.

 Nedotýkejte se.

 Nerozebírejte.

 Dodržte přesně pokyny.

 Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

 Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

 Vyžádejte si pomoc servisního střediska.

 Poznámka

 Důležité





DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)	
⃠	**VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.
⃠	**VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.
☛	Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
★	**VÝSTRAHA:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.
★	**VÝSTRAHA:** Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.
★	Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
★	Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože by nádoby mohly vzplanout.
★	Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.





Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

VÝSTRAHA: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

VÝSTRAHA: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

VÝSTRAHA: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.





★	Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
★	Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.
★	Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
★	Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
⃠	Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu trouby) – volitelně

☛	**VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.
★	Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
⃠	**VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
⃠	Nesmí se používat parní čistič.
⃠	**VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
★	**VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
✋	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
✋	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
☛	Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.





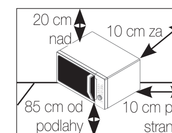
	Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
	Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.



1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.
2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
   (pouze model s otočným talířem)
4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.





- V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí.
  Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedocházelo k usazování částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

- **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, umyjte talíř v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:

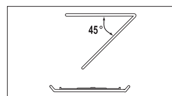
- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek





Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je.
(pouze model s výklopným topným tělesem)



SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření. Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Rozbitý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

NIKDY nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit, případně máte-li pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

	VÝSTRAHA				
	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
	Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓





	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✔	✔	✔	✔
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✔	✔	✔	✔
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✔	✔	✔	✔
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✔	✔	✔	✔
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.	✔	✔	✔	✔
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✔	✔	✔	✔
	Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✔	✔	✔	✔
	Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✔	✔	✔	✔
	Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✔	✔		
	K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✔	✔	✔	✔
	Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✔	✔		✔
	Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✔	✔	✔	
	Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✔	✔	✔	

	Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✔	✔	✔	✔
	Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✔	✔		
	Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✔	✔	✔	
	Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✔	✔		
	Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✔		✔	✔
	Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✔	✔	✔	✔
	VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✔	✔	✔	✔
	Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu.				✔





⊘	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.	✔			✔
⚠	**VAROVÁNÍ**	🔥	⚡	♨	💥
★	Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✔		✔	✔
⊘	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✔		✔	✔
★	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✔		✔	✔
⊘	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✔	✔		
⊘	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✔	✔
⊘	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✔		✔	
✋	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✔	
★	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✔	
★	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✔	
⊘	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✔			✔
★	Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✔		✔	
★	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✔	✔	✔	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÉ TROUBY)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)
(2) závěsy dvířek (nesmějí být rozbité ani uvolněné)
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.





Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

(a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

(b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

stručné a přehledné pokyny

Chcete-li připravit pokrm:

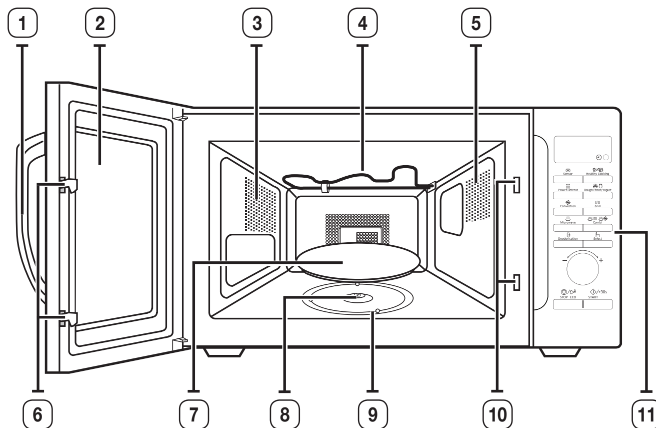
◇/+30s START	**1.** Vložte pokrm do trouby. Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)". Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

◇/+30s START	Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **START/+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.
– +	Otáčením **voliče** můžete nastavit čas podle potřeby.

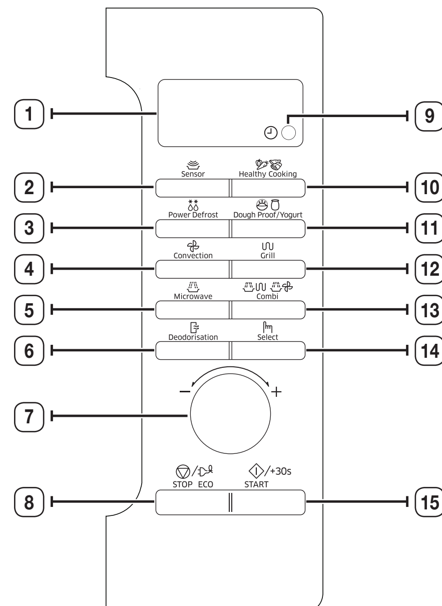
funkce trouby

TROUBA



1. RUKOJEŤ DVÍŘEK
2. DVÍŘKA
3. VENTILAČNÍ OTVORY
4. TOPNÉ TĚLESO
5. OSVĚTLENÍ
6. ZÁPADKY DVÍŘEK
7. OTOČNÝ TALÍŘ
8. SPOJKA
9. OTOČNÝ KRUH
10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
11. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ
4. TLAČÍTKO HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
5. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV
6. TLAČÍTKO ODSTRANĚNÍ PACHU
7. VOLIČ
8. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORNÝ REŽIM
9. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
10. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ
11. TLAČÍTKO TĚSTO/JOGURT
12. TLAČÍTKO GRILOVÁNÍ
13. TLAČÍTKO KOMBINOVANÝ REŽIM
14. TLAČÍTKO VYBRAT
15. TLAČÍTKO START/+30s

MC286TATCSQ_EO_DE68-04126P-01_CZ.indd 12 6/23/2014 11:40:43 AM





PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

	1. Otočný kruh, který je třeba vložit do středu trouby. **Účel:** Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.
	2. Otočný talíř: Otočný talíř nasaďte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku. **Účel:** Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.
	3. Horní rošt, dolní rošt: Pokládá se na otočný talíř. **Účel:** Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.**

PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.
Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- rozmrazování,
- Ohřevu
- Vaření

Princip vaření.

	1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
	2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
	3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu: • Množství a hustota • Obsah vody • Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.





KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. V případě pochybností nahlédněte do části „Odstraňování problémů“ na straně 36.

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek.
Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.

/+30s START	Stiskněte tlačítko **START/+30s** a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **START/+30s**. **Výsledek:** Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

NASTAVENÍ ČASU

Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

	1. Stiskněte tlačítko **Hodiny**.
– +	**2.** Otáčením **voliče** nastavte typ zobrazení času. (12hodinové nebo 24hodinové)
Select	**3.** Stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** nastavení dokončíte.
– +	**4.** Otáčením **voliče** nastavte hodinu.
Select	**5.** Stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**.
– +	**6.** Otáčením **voliče** nastavte minuty.
Select	**7.** Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** spustíte hodiny. **Výsledek:** Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

☛ Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Microwave	**1.** Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný ohřev)**. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: (mikrovlnný režim)
Select	**2.** Otáčejte **voličem**, dokud nebude nastaven příslušný výkonový stupeň. Pak stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** výkonový stupeň nastavte. • Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
	3. Otáčením **voliče** vyberte dobu vaření. **Výsledek:** Zobrazí se doba vaření.
/+30s START	**4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení: • Trouba vydá zvukový signál a na displeji 4x blikne „End (Konec)“. Trouba pak bude vydávat jeden zvukový signál každou minutu.

VÝKONOVÉ STUPNĚ A NASTAVENÍ DOBY

Funkce výkonových stupňů umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro uvaření nebo ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň Nízký výkonový stupeň	Zkrátit Prodloužit

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** – každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.
- Prodloužení zbývající doby vaření

/+30s START	Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **START/+30s** o 30 sekund každým stisknutím. • Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **START/+30s** šestkrát.
	Jednoduchým otáčením **voliče** můžete upravit dobu vaření. • Dobu vaření zvýšíte otočením doprava a snížíte ji otočením doleva.

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit...	Proveďte...
Dočasně	Dočasně: Otevřete dvířka nebo jednou stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+30s**.
Zcela	Zcela: Stiskněte jednou tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie.

STOP ECO	• Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** Displej se vypne. • Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

Funkce automatické úspory energie
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

POUŽITÍ FUNKCÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Funkce **Automatické vaření** zahrnuje 8 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Kategorii Automatické vaření můžete nastavit otáčením **voliče**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Sensor	**1.** Stiskněte tlačítko **Sensor (Automatické vaření)**.
– +	**2.** Otáčením **voliče** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.
/+30s START	**3.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření: 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) 3krát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu). 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pokud vnitřní teplota přesahuje 60 °C, zapne se na 3 minuty ventilátor. Dočasně nelze používat funkci **Sensor (Automatické vaření)**, dokud se trouba neochladí na požadovanou teplotu tak, aby bylo možné režim automatického vaření bezpečně používat.

Následující tabulka představuje 8 programů funkce **Automatické vaření**. Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku po vaření a příslušné pokyny. Na začátku programu se na displeji zobrazí doba automatického vaření. Poté se automaticky vypočítá doba vaření a výkonový stupeň a zobrazí se zbývající doba do konce vaření. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky!





Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Nápoje	150 až 250 g	Nalijte tekutinu (o pokojové teplotě) do keramických šálků nebo hrnků. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2 Růžičky brokolice	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například brokolici, omyjte a očistěte a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3 Plátky mrkve	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například mrkev, omyjte a očistěte a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice květáku nebo kedlubny. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4 Růžičky květáku	200 až 500 g	Čerstvou zeleninu, například růžičky květáku, omyjte a očistěte a připravte ji. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml (2–3 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
5 Brambory ve slupce	200 až 800 g	Opláchněte a očistěte brambory, každou po 200 g. Potřete slupku olivovým olejem a propíchněte ji nožem. Položte je do kruhu na otočný talíř. Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
6 Vaření těstovin	100 až 300 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
7 Mini ravioli	200 až 400 g	Vložte mini ravioli do hlubokého keramického talíře. Umístěte talíř do středu otočného talíře. Zakryjte plastovým víkem. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
8 Kuřecí kousky	200 až 500 g	Chlazené kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je na dolní rošt kůží dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit. Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokyny pro automatické vaření

Automatické vaření umožňuje uvařit jídlo automaticky na základě detekce množství plynů unikajících z jídla při vaření.

- Při vaření jídla uniká celá řada různých plynů.
  Funkce Auto Sensor (Automatické vaření) určí správný čas a výkonový stupeň na základě detekce těchto plynů, a není proto nutné nastavovat dobu vaření ani výkonový stupeň.
- Jakmile přikryjete nádobu poklicí nebo fólií, funkce automatického vaření zahájí po nasycení nádoby párou detekci unikajících plynů.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.
- Před spuštěním funkce automatického vaření lze jídlo dochutit bylinkami, kořením nebo omáčkami. Sůl a cukr však mohou na jídle způsobit skvrny, proto by měly být tyto přísady přidávány až po uvaření.





Kuchyňské nádobí a kryt pro automatické vaření

- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádobí vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

Důležité

- Po nainstalování a zapojení trouby do elektrické zásuvky neodpojujte napájecí šňůru. Plynové čidlo potřebuje pro uspokojivé vaření určitý čas na stabilizaci.
- Nedoporučujeme používat funkci automatického vaření u souvislého vaření, tj. jedna operace vaření následuje bezprostředně po druhé.
- Troubu nainstalujte na dobře větrané místo pro zajištění náležitého chlazení a proudění vzduchu a správnou funkci senzoru.
- Chcete-li předejít neuspokojivým výsledkům, nepoužívejte funkci automatického vaření, pokud je pokojová teplota příliš vysoká nebo nízká.
- K čištění trouby nepoužívejte těkavý čisticí prostředek. Výpary unikající z tohoto prostředku mohou mít negativní vliv na senzor.
- Troubu neumisťujte poblíž zařízení s vysokou vlhkostí nebo vysokou úrovní vypouštěných výparů, neboť může dojít k narušení správného výkonu funkce automatického vaření.
- Vždy udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě. Veškeré stopy politím utřete vlhkou utěrkou. Trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ

Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 15 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.
Velikost porce můžete nastavit otáčením **voliče**.

☛ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

Healthy Cooking	**1.** Stiskněte tlačítko **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**.
Select	**2.** Otočením **voliče** vyberte kategorii pokrmu a stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**. 1) Rýže/těstoviny 2) Zelenina 3) Drůbež/ryby
Select	**3.** Otáčením **voliče** zvolte typ připravovaného pokrmu. Popis různých předprogramovaných nastavení naleznete v tabulce na následující straně. Pak stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** typ pokrmu vyberete.
	4. Otáčením **voliče** vyberte velikost porce.
/+30s START	**5.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.





V následující tabulce je uvedeno množství a příslušné pokyny týkající se 15 programů funkce **Zdravé vaření**. Tato funkce má tyto možnosti: Rýže/Těstoviny(1), Zelenina(2) a Drůbež/Ryby(3).

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

1. Rýže/Těstoviny

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 **Hnědá rýže**	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
1-2 **Merlík**	150 až 200 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
1-3 **Špagety**	100 až 150 g 200 až 250 g	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte vroucí vodu (4x objem těstovin), špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 až 3 minuty odstát.

2. Zelenina

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 **Zelené fazolky**	200 až 250 g 300 až 350 g	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 200 až 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při 300 až 450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-2 **Špenát**	100 až 150 g 200 až 250 g	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-3 **Oloupané brambory**	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	Omyjte a oloupejte brambory, rozkrojte je na poloviny a vložte do skleněné mísy s pokličkou. Přidejte 15 až 30 ml (1–2 polévkové lžíce) vody. Po skončení vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření. Nechte 3 až 5 minut odstát.
2-4 **Zapékané brambory**	400 až 450 g 800 až 850 g	Vložte čerstvé zapékané brambory do mísy z ohnivzdorného skla. Tu pak položte na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2-5 **Grilované lilky**	100 až 150 g 200 až 250 g	Omyjte a nakrájejte lilky. Potřete olejem a kořením. Rozložte plátky rovnoměrně na horní rošt. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Pokračujte stisknutím tlačítka Start (trouba bude nadále pracovat, pokud obrácení neprovedete). Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2-6 **Grilovaná rajčata**	400 až 450 g 600 až 650 g	Opláchněte a očistěte rajčata. Nakrájejte je na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Nádobu postavte na horní rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.





3. Drůbež/Ryby

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
3-1 Kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchnutá kuřecí prsa položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odstát.
3-2 Krůtí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchněte krůtí prsa a vložte je do hluboké skleněné varné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Položte nádobí na otočný talíř. Nechte 2 minut odstát.
3-3 Grilovaná kuřecí prsa	300 až 350 g 400 až 450 g	Opláchnutá kuřecí prsa naložená v marinádě položte na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odstát.
3-4 Grilované rybí filety	200 až 300 g 400 až 500 g	Rozložte rybí filety rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3-5 Grilované steaky z lososa	200 až 250 g 300 až 350 g	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odstát.
3-6 Pečené ryby	200 až 300 g 400 až 500 g	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minut odstát.

POUŽITÍ FUNKCE TĚSTO/JOGURT

Funkce **Těsto/Jogurt** zahrnuje 5 předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu vaření, ani výkonový stupeň.
Kategorii pro těsto/jogurt můžete upravit otáčením **voliče** a následným stisknutím tlačítka **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Stiskněte tlačítko **Dough Proof/Yogurt (Těsto/Jogurt)**.
– + Select	**2.** Vyberte těsto nebo jogurt otáčením **voliče** a následným stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**. 1) Těsto 2) Jogurt
– +	**3.** Otáčením **voliče** zvolte typ připravovaného pokrmu. Otáčením **voliče** je třeba vybrat číslo, které chcete použít pro vaření. Popis různých předprogramovaných nastavení naleznete v tabulce na následující straně.
/+30s START	**4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**.

Otočný talíř se nebude během přípravy pomocí funkce Jogurt otáčet.







V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro kynutí těsta nebo přípravu domácího jogurtu.

1. Těsto

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
1-1 Těsto na pizzu	300 až 500 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-2 Těsto na koláč	500 až 800 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.
1-3 Těsto na chléb	600 až 900 g	Vložte těsto do vhodné mísy a tu pak položte na dolní rošt. Mísu přikryjte alobalem.

2. Jogurt

Kód/Potravina	Velikost porce	Pokyny
2-1 Malé formy	500 g	Rozlijte 150 g přírodního jogurtu do 5 keramických šálků nebo malých skleniček (30 g do každé). Do každého šálku přidejte 100 ml mléka. Použijte trvanlivé mléko (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Zakryjte každý šálek potravinovou fólií a postavte je do kruhu na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.
2-2 Velká mísa	500 g	Smíchejte 150 g bílého jogurtu a 500 ml trvanlivého mléka (pokojové teploty, 3,5 % tuku). Vše nalijte do velké skleněné mísy. Zakryjte potravinovou fólií a postavte na otočný talíř. Poté vložte na 6 hodin do lednice. Doporučujeme, abyste poprvé použili sušené kvasinky bakterií jogurtu.

POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce **Rozmrazování** umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

Power Defrost	**1.** Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.
Select	**2.** Otáčením **voliče** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. Pak vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**.
	3. Otáčením **voliče** vyberte velikost porce.
/+30s START	**4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** • Spustí se rozmrazování. • Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
/+30s START	**5.** Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** pokračujte v rozmrazování. **Výsledek:** Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.





V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.
Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, a chléb nebo koláč podložte kuchyňským papírem.

Kód/ Potravina	Velikost porce	Pokyny
1 Maso	200 až 1500 g	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 90 minut odstát.
2 Drůbež	200 až 1500 g	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 90 minut odstát.
3 Ryby	200 až 1500 g	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety. Nechte 20 až 80 minut odstát.
4 Chléb nebo koláč	125 až 1000 g	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovou polevou. Nechte 10 až 60 minut odstát.
5 Ovoce	100 až 600 g	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce. Nechte 5 až 20 minut odstát.

HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Nastavte požadovanou teplotu v rozsahu od 40 °C do 200 °C. Maximální doba vaření je 60 minut.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím dolního roštu.

Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na dolní rošt na otočný talíř.

Convection	**1.** Stiskněte tlačítko **Convection (Horkovzdušný režim)**. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: (horkovzdušný režim) 180 °C (teplota)
− +	**2.** Otáčením **voliče** nastavte teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C, intervaly po 10 °C) • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
Select	**3.** Stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**.
− +	**4.** Otáčením **voliče** nastavte dobu vaření. (Chcete-li troubu předehřát, vyberte možnost „ : 0”)
/+30s START	**5.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Vaření se spustí: • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

	1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.
Grill	**2.** Stiskněte tlačítko **Grill (Gril)**. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: (režim grilování) • Teplotu grilu nelze nastavit.
– +	**3.** Otáčením **voliče** nastavte dobu grilování. • Maximální doba grilování je 60 minut.
/+30s START	**4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Začne grilování: • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

	Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě. Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

☛ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 26.

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

☛ VŽDY používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

☛ VŽDY používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.
Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím horního roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.

Combi	**1.** Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: Cb - 1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)
Select	**2.** Ujistěte se, že je na displeji uvedeno Cb-1, a stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování) 600 W (výstupní výkon)
– + Select	**3.** Otáčením **voliče** vybírejte příslušný výkonový stupeň, dokud se nezobrazí odpovídající výstupní výkon (600, 450, 300 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**. • Teplotu grilu nelze nastavit. • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.
– +	**4.** Otáčením **voliče** vyberte dobu vaření. • Maximální doba vaření je 60 minut.
/+30s START	**5.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** • Zahájí se kombinované vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.





KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim.
Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.
V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

☛ VŽDY používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

☛ VŽDY používejte chňapky, pokud se budete dotýkat nádobí v troubě, protože bude velmi horké.
Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na dolní rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.

Combi	**1.** Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: Cb - 1 (Mikrovlnný ohřev + grilování)
– + Select	**2.** Otáčením **voliče** nastavte na displeji Cb-2 (mikrovlnný ohřev + horkovzdušný ohřev) a pak stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**.
– + Select	**3.** Otáčením **voliče** vybírejte příslušný výkonový stupeň, dokud se nezobrazí odpovídající výstupní výkon (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**. • Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. (Výchozí: 180 °C)
– + Select	**4.** Otáčením **voliče** zvolte příslušnou teplotu. (Teplota: 40 až 200 °C). Pak stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** teplotu vyberete. • Pokud teplotu nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření. **Výsledek:** Zobrazí se následující údaje: (kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu) 600 W (výstupní výkon) 180 °C (teplota)
– +	**5.** Otáčením **voliče** vyberte dobu vaření. • Maximální doba vaření je 60 minut.
/+30s START	**6.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** • Zahájí se kombinované vaření. • Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření. • Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.





POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo v případě, že je uvnitř trouby mnoho kouře.
Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Deodorisation	Po dokončení čištění stiskněte tlačítko **Deodorisation (Odstranění pachu)**. Ihned po stisknutí tlačítka **Deodorisation (Odstranění pachu)** automaticky začne operace. Po dokončení trouba čtyřikrát pípne.

Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **START/+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.

Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

POUŽITÍ FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti a nekompetentní osoby.

Select / STOP ECO	**1.** Na 1 sekundu stiskněte zároveň tlačítka **Select (Vybrat)** a **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** • Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce). • Na displeji se zobrazí „L“. L
Select / STOP ECO	**2.** Troubu odemknete tak, že na 1 sekundu stisknete zároveň tlačítka **Select (Vybrat)** a **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** Poté můžete troubu normálně používat.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

STOP ECO / START +30s	**1.** Stiskněte současně tlačítka **START/+30s** a **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** • Zobrazí se následující údaj. OFF • Trouba ukončení funkce neoznámí pípnutím.
STOP ECO / START +30s	**2.** Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **START/+30s** a **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. **Výsledek:** • Zobrazí se následující údaj. On • Trouba funguje normálně.





pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučené** ✓✗ **: Buďte opatrní** ✗ **: Nebezpečné**





pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem.
Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso.
V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Špenát	150 g	600 W	5-6
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300 g	600 W	8-9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7-8
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Brokolice	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Růžičková kapusta	250 g	900 W	6-6½
	Pokyny Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkové lžíce) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Květák	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cuketa	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Lilek	250 g	900 W	3½-4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pórek	250 g	900 W	4-4½
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampióny	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Pokyny Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cibule	250 g	900 W	5-5½
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 lžíci) vody. Nechte odstát 3 minuty a podávejte.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky.		
Brambory	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Řepa	250 g	900 W	5½-6
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		





Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Pokyny Přidejte dvojnásobné množství studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny	250 g	900 W	10-11
	Pokyny Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte odstát 5 minuty a poté můžete podávat.		

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce.
Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte.
Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí. Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní.
Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Během ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Pokyny Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Pokyny Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Před podáváním znovu zamíchejte. Nechte odstát 2 až 3 minuty a podávejte.		

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a podávejte.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a podávejte.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Sýrové fondue připravené k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7
	Pokyny Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podávání dobře zamíchejte. Nechte odstát 1 až 2 minuty a poté můžete podávat.		

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

<table>
<tr><th>Pokrm</th><th>Porce</th><th>Výkon</th><th>Čas</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Dětská výživa (zelenina + maso)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>30 s</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté.
Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>20 s</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté.
Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kojenecké mléko</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300 W</td><td>30–40 s
1 min. až 1 min. 10 s</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
</table>

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas pokrm zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátý.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

<table>
<tr><th>Pokrm</th><th>Porce</th><th>Výkon</th><th>Doba (min)</th></tr>
<tr><td>Maso
Mleté maso

Vepřové steaky</td><td>
250 g
500 g
250 g</td><td>
180 W

180 W</td><td>
6-7
8-13
7-8</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Pokyny
Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem.
Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Nechte 15 až 30 minut odstát a podávejte.</td></tr>
</table>

(pokračování)





Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)
Drůbež			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	180 W	14-15
Celé kuře	1200 g	180 W	32-34
	Pokyny Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 60 minut odstát a podávejte.		
Ryby			
Rybí filety	200 g	180 W	6-7
Celé ryby	400 g	180 W	11-13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 10 až 25 minut odstát a podávejte.		
Ovoce			
Bobulovité ovoce	300 g	180 W	6-7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.		
Chléb			
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	180 W	1-1½ 2½-3
Toasty nebo sendviče	250 g	180 W	4-4½
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-5 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:
Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:
Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.





Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů na grilu

Předehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	3-4	2-3
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W + gril	4-5	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 ks (500 g)	300 W + gril	5-6	-
	Pokyny Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	500 g	600 W + gril	7-8	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Zapékané brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + gril	9-11	-
	Pokyny Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na horní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + gril	7-8	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + gril	8-10	6-8
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1200 g	450 W + gril	18-19	17
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Položte kuře na dolní rošt. Po grilování nechte 5 minuty odstát.			
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + gril	5-7	5½-6½
	Pokyny Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (podél) na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			





HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.
Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval. V tomto režimu pracuje horní topné těleso.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:
Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír – použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:
Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNNÝ A HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.
Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:
Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření:
Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu. Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
PIZZA Mražená pizza (předpečená)	300 g	Krok 1: 300 W + 200 °C Krok 2: Gril	11-12	2-3
	Pokyny Pizzu položte na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.			
TĚSTOVINY Mražené lasagne	400 g	Krok 1: 450 W + 200 °C Krok 2: Horkovzdušný režim 200 °C	15-16	5-6
	Pokyny Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Vložte mražené zapékané těstoviny na dolní rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
MASO Hovězí nebo jehněčí pečeně (střední)	1200 až 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Pokyny Pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na dolní rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.			
Pečené kuře	1000 až 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Pokyny Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na dolní rošt. Nechte 5 minut odstát.			





Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. krok (min.)	2. krok (min.)
CHLÉB				
Čerstvé veky	6 ks (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Pokyny Položte veky do kruhu na dolní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Pokyny Položte chlazené bagety na pečicí papír na dolní rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.			
BÁBOVKA				
Bábovka (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-
	Pokyny Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na dolní rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.			
Malé koláčky (čerstvé těsto)	10 x 28 g	Pouze 160 °C	26-28	-
	Pokyny Naplňte čerstvým těstem rovnoměrně papírové kelímky a položte je na pečicí plech, který pak postavte na dolní rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.			
Sušenky (čerstvé těsto)	200 až 250 g	Pouze 200 °C	15-20	-
	Pokyny Položte chlazené croissanty na pečicí papír na dolní rošt.			
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Pokyny Položte mražený koláč přímo na dolní rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.			

NÁPADY A TIPY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem.
Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!





ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jedná se o běžný jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka START/+30s nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko **START/+30s**?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypadnutí elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena vhodná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen vhodný výkonový stupeň?

Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jedná se o běžný jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Resetujte čas.

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
  Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si laskavě následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle na zadní části trouby
- Podrobné informace o záruce
- Srozumitelný popis problému

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

KÓD CHYBY

Zobrazila se zpráva „SE".

- Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché.
  Vypněte mikrovlnnou troubu a znovu použijte požadovanou funkci.
  Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

Zobrazila se zpráva „E-12".

- Zpráva „E-12" označuje zkrat plynového čidla. Tato chyba může nastat v důsledku vysoké vlhkosti ve vnitřním prostoru trouby, pokud mikrovlnnou troubu znovu spustíte krátce po dokončení předchozího pokrmu. V tomto případě je možné, že plynový snímač není mimo provoz, proto vypněte mikrovlnnou troubu a zopakujte nastavení. Pokud se chyba bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

Zobrazila se zpráva „E-24".

- Dříve než se může mikrovlnná trouba přehrát, zobrazí se na displeji kód „E-24".
  Pokud se zobrazí kód „E-24", spusťte stisknutím tlačítka Stop/Eco (Stop / Úsporný režim) počáteční režim. Jakmile trouba zchladne, zkuste ji znovu použít.
  Pokud se znovu zobrazí kód „E-24", obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

V případě, že se zobrazí jiné kódy nebo navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.





technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung MC286TATC** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MC286TATC**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 517 x 297 x 467 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 17,8 kg
Úroveň hluku	42 dBA

POZNÁMKA





POZNÁMKA



POZNÁMKA









POZNÁMKA



POZNÁMKA









DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04126P-01









MC286TATC**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 %**
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG







contents

Safety information 2
Quick look-up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 15
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the sensor cook features 16
Using the healthy cooking features 18
Using the dough proof/yogurt features 20
Using the power defrost features 21
Convection 22
Grilling 23
Choosing the accessories 23
Combining microwaves and grill 23
Combining microwaves and convection 24
Using the deodorisation features 25
Using the child lock features 25
Switching the beeper off 25
Cookware guide 26
Cooking guide 27
Troubleshooting and error code 36
Troubleshooting 36
Error code 36
Technical specifications 37

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Warning; Explosive material

 Do NOT attempt.

 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.

★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;





	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.





	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

20 cm above
10 cm behind
85 cm of the floor
10 cm on the side

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.







- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

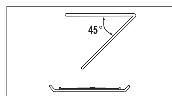
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly





Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓





Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.





Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

quick look-up guide

I want to cook some food.

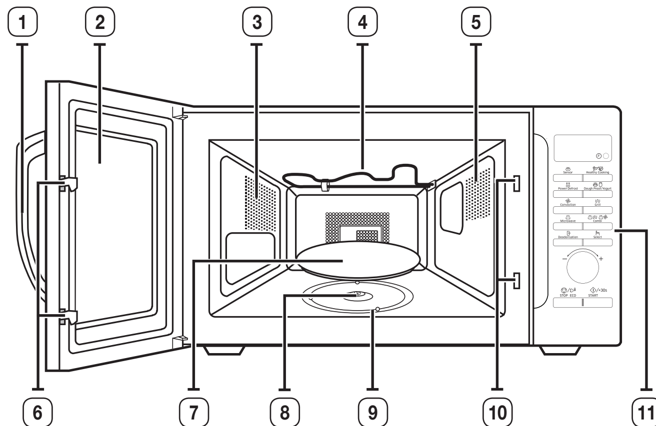
/+30s START	**1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

/+30s START	Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
– +	By turning the **Knob Dial**, You can set the time as you want.

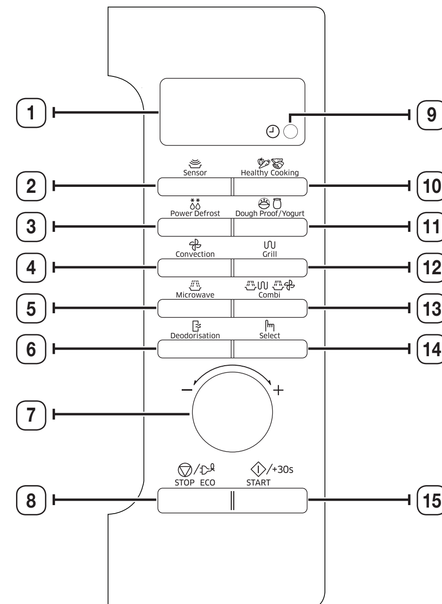
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. SENSOR BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. DEODORISATION BUTTON
7. KNOB DIAL
8. STOP/ECO BUTTON
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. HEALTHY COOKING BUTTON
11. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
12. GRILL BUTTON
13. COMBI BUTTON
14. SELECT BUTTON
15. START/+30s BUTTON





ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.





CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 36.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

/+30s START	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	1. Press the **Clock** button.
– +	**2.** Turn the **Knob Dial** to set time display type. (12H or 24H)
Select	**3.** Press the **Select** button to complete the setup.
– +	**4.** Turn the **Knob Dial** to set the hour.
Select	**5.** Press the **Select** button.
– +	**6.** Turn the **Knob Dial** to set the minute.
Select	**7.** When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

Microwave	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
Select	**2.** Turn the **Knob Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.
/+30s START	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. • The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

/+30s START	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Knob Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

STOP ECO	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Knob Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

Sensor	**1.** Press the **Sensor** button.
– +	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
/+30s START	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!





Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.





Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Knob Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Healthy Cooking	**1.** Press the **Healthy Cooking** button.
– + Select	**2.** Select the category of food by turning the **Knob Dial** and press the **Select** button. 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
– + Select	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
– +	**4.** Select the size of the serving by turning the **Knob Dial**.
/+30s START	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.





The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Brown Rice**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 **Macaroni**	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Green Beans**	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 **Spinach**	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 **Peeled Potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 **Potatoes Gratin**	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 **Grilled Eggplants**	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 **Grilled Tomatoes**	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.





3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 **Chicken Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 **Turkey Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 **Grilled Chicken Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 **Grilled Fish Fillets**	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 **Grilled Salmon Steaks**	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 **Roast Fish**	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Knob Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
Select	**2.** Select the Dough Proof or Yogurt by turning **Knob Dial** and press the **Select** button. 1) Dough proof 2) Yogurt
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
/+30s START	**4.** Press the **START/+30s** button.

Turntable is not operating during yogurt cooking.





The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

Power Defrost	1. Press the **Power Defrost** button.
Select	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Knob Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by turning the **Knob Dial**.
/+30s START	4. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
/+30s START	5. Press the **START/+30s** button again to continue defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.





The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

Convection	**1.** Press the **Convection** button. **Result:** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
– +	**2.** Set the temperature by turning the **Knob Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
Select	**3.** Press the **Select** button.
– +	**4.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
/+30s START	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.





GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and place the food on the rack.
Grill	**2.** Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
– +	**3.** Set the grilling time by turning the **Knob Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
/+30s START	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

Combi	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
Select	**2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
– + Select	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Knob Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
– +	**4.** Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
/+30s START	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.





COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

Combi	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
Select	**2.** Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Knob Dial**, and then press the **Select** button.
Select	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Knob Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)
Select	**4.** Select the appropriate temperature by turning the **Knob Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Select** button to set the temperature. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 600 W (output power) 180 °C (temperature)
	5. Set the cooking time by turning the **Knob Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
/+30s START	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.





USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Deodorisation	Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorisation** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

Select / STOP ECO	**1.** Press the **Select** button and **STOP/ECO** button at the same time for 1 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows "L". L
Select / STOP ECO	**2.** To unlock the oven, Press the **Select** button and **STOP/ECO** button at the same time for 1 second. **Result:** The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

STOP ECO / START +30s	**1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** • The following indication is displayed. OFF • The oven does not beep to indicate the end of a function.
STOP ECO / START +30s	**2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** • The following indication is displayed. On • The oven operates normally.





cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**





cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		





Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		





Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.





REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		





Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

(continued)





Food	Portion	Power	Time (min.)
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	 500 g (2 pcs) 1200 g	 180 W 180 W	 14-15 32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish Fish Fillets Whole Fish	 200 g 400 g	 180 W 180 W	 6-7 11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits Berries	 300 g	 180 W	 6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread Bread Rolls (Each ca. 50 g) Toast/Sandwich	 2 pcs 4 pcs 250 g	 180 W 180 W	 1-1½ 2½-3 4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.





Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			







CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			





Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.





technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MC286TATC** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MC286TATC**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 467 mm 358 x 235.5 x 327 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 17.8 kg approx.
Noise level	42 dBA

MEMO





MEMO

MEMO










MEMO





MEMO









QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04126P-01

